



TENUTA
PRIMA PIETRA

PRIMA PIETRA 2017

Prima Pietra 2017 è Eleganza ed Equilibrio ma anche con un'ottima Longevità. Espressioni varietali splendide, grande raffinatezza ed eccellenti caratteristiche soprattutto nei cabernet. Intensità coloranti ideali ed ottima struttura.



Vigneto

Denominazione:	Toscana IGT
Vitigno:	50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot
Vendemmia:	Iniziata il 6 settembre con il Merlot e terminata il 26 settembre con i Cabernet
Altitudine:	450 m.s.l.m.
Terreno:	ricco in scheletro e argille ferrose
Allevamento:	Guyot
Densità:	9.600 piante / ha
Resa:	50 q / ha

Vinificazione

Vinificazione:	20 gg in tini di acciaio e cemento troncoconici, 28°C, separatamente per ogni vitigno
Maturazione:	Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 50%. Per i primi 10 mesi ogni varietale affina singolarmente, successivamente viene creato il blend che continuerà l'affinamento altri 8 mesi
Grado alcolico:	14%
Prod. media:	33.000 bottiglie

Caratteristiche dell'annata

La vendemmia 2017 è iniziata in anticipo rispetto alle media, ma con un positivo "ritardo" rispetto alle altre zone viticole della costa, grazie alla posizione privilegiata di cui gode Riparbella e in particolare di Tenuta Prima Pietra. L'estate è stata calda e soleggiata ma mitigata da qualche pioggia soprattutto nel mese di agosto. Le buone escursioni termiche di settembre hanno permesso alle singole varietà di completare le maturazioni senza squilibri e senza eccessi nelle gradazioni zuccherine.

Note organolettiche

Il colore vivo e brillante riporta al naso un aroma ampio e persistente, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa, rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è raffinato, elegante e complesso, setoso al palato con una grande persistenza. Tannini vellutati, strutturati ed equilibrati.