



TENUTA
PRIMA PIETRA

PRIMA PIETRA 2019

Prima Pietra 2019 è Equilibrio e Longevità, ma anche con un'incredibile Eleganza. Complesso e persistente, fine e armonico, con grande ricchezza estrattiva. Tannini morbidi e vellutati, ottima longevità.



Vigneto

Denominazione:	Toscana IGT
Vitigno:	50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot
Vendemmia:	Iniziata il 19 settembre con il Merlot e terminata il 5 ottobre 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

Annata eccezionale per ognuna delle singole varietà caratterizzata da grandi espressioni varietali. Inverno più asciutto rispetto alla media e primavera regolare hanno portato un'ottima ripresa vegetativa delle viti, tardiva grazie al mese di maggio particolarmente fresco. L'ottimo equilibrio vegetativo ha contribuito a maturazioni lente e regolari durante l'estate asciutta ma non eccessivamente calda. Un clima perfetto con piogge di fine estati presenti ma non abbondanti, ha aperto le porte ad un'annata di eccezionale qualità. Quantità limitate dai minori pesi dei grappoli.

Note organolettiche

Nel bicchiere si presenta limpido e vivace. Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate a delicate note speziate e balsamiche. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco in tannini morbidi e vellutati.