



TENUTA  
PRIMA PIETRA

## PRIMA PIETRA 2020

Prima Pietra 2020 è figlio della sua annata, estremamente Equilibrato, con un'incredibile Eleganza. Persistente e Complesso. Tannini setosi e vellutati, ottima longevità.

---

### Vigneto

<i>Denominazione:</i>	Toscana IGT
<i>Vitigno:</i>	50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
<i>Vendemmia:</i>	Iniziata il 7 settembre con il Merlot e terminata il 1° ottobre con i Cabernet
<i>Altitudine:</i>	450 m.s.l.m.
<i>Terreno:</i>	ricco in scheletro e argille ferrose
<i>Allevamento:</i>	Guyot
<i>Densità:</i>	9.600 piante / ha
<i>Resa:</i>	50 q / ha

---

### Vinificazione

<i>Vinificazione:</i>	20 gg in tini di acciaio e cemento troncoconici, 28°C, separatamente per ogni vitigno
<i>Maturazione:</i>	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
<i>Grado alcolico:</i>	14%
<i>Prod. media:</i>	33.000 bottiglie

---

### Caratteristiche dell'annata

A Tenuta Prima Pietra l'estate è stata moderatamente calda, senza gli eccessi termici di altre località. Poche precipitazioni ma con una buona frequenza, hanno permesso alle viti di sintetizzare tutti gli aromi, gli zuccheri e gli acidi. Ottime sia intensità coloranti che maturazioni tanniche. Le uve hanno avuto il tempo di maturare lentamente e ogni componente ha potuto esprimersi al meglio. I vini si prospettano di grande eleganza e complessità.

---

### Note organolettiche

Alla vista il vino si mostra consistente, limpido e di un bel rosso porpora. Al naso, intenso, esce subito una nota floreale seguita da frutti rossi croccanti appena maturi, con un finale speziato molto ben integrato. In bocca, dopo un'entrata piacevolmente fresca e vivace, si percepisce il profondo corpo ricco in estratto, con tannini setosi e vellutati.

