



TENUTA
PRIMA PIETRA

PERMASSIMO 2018

Permassimo 2018 è Complessità e Consistenza, con grande varietà di espressioni. Il vino è morbido in bocca, caratteristica tipica di un Cabernet Franc maturato lentamente in condizioni climatiche fresche.



Vigneto

Denominazione:	Toscana IGT
Vitigno:	100% Cabernet Franc
Vendemmia:	fine settembre
Altitudine:	450 metri 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 a 28°C, separatamente per ogni vitigno
Maturazione:	Affinamento 24 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 50%.
Grado alcolico:	14%
Prod. totale:	594 bottiglie da 0,75ℓ

Caratteristiche dell'annata

Come le altre zone viticole della Toscana anche Prima Pietra si è caratterizzata per un'estate fresca e piovosa. L'equilibrio vegetativo si è espresso con una produzione di uva lievemente superiore alla media ed omogenea in termini di dimensione dei grappoli e uniforme in termini di maturazione. Rispetto alle zone limitrofe la vendemmia è iniziata tardivamente, ma in linea con le altre annate per il nostro vigneto. Questo testimonia il particolare microclima presente a Prima Pietra. Infatti le calde giornate che hanno caratterizzato i primi giorni di settembre non hanno accelerato le maturazioni, grazie alle temperature notturne piuttosto basse.

Note organolettiche

Nel bicchiere questo vino rivela aromi di erbacei, piccoli frutti rossi, con un finale balsamico. In bocca è molto profondo e persistente. Elegante e raffinato, tannico e acido che ne esalta la bevibilità. Un vino da tenere in cantina e da riassaggiare tra un paio d'anni, o più. Grande longevità.