

# PRIMA PIETRA

## IGT TOSCANA

### 2009

Prima Pietra 2009 è Struttura ed Eleganza, un'espressione chiara dell'eccezionale qualità del suo territorio.

**VITIGNO:** 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

**ALTITUDINE:** 450 m.s.l.m.

**TERRENO:** ricco in scheletro e argille ferrose

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITÀ:** 9,600 piante/ha

**RESA:** 50 q/ha



**ANNATA 2009:** L'annata 2009 rappresenta le caratteristiche di maturazione più tipiche che contraddistinguono ogni varietà: fruttato e morbido per il Merlot, intenso e ricco per il Cabernet Sauvignon, armonico ed elegante per il Cabernet Franc, denso e intensi per il Petit Verdot. Nei mesi di agosto e settembre il clima temperato ha permesso una maturazione graduale e continua, oltre a finezza e persistenza aromatica. Il ritardo nella vendemmia di circa 10 giorni ha ulteriormente esaltato l'influenza del terroir, conferendo una grande complessità alle uve.

**VENDEMMIA:** Il Merlot è stato raccolto la seconda decade di settembre, il Cabernet Franc ed il Petit Verdot ad inizio ottobre per poi concludere a metà ottobre con il Cabernet Sauvignon.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** 20 gg in tini di legno troncoconici a 28°C, separatamente per ogni vitigno. Affinamento per 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 per altri 8 mesi.

**PRODUZIONE ANNUA:** 10000

**DATI ANALITICI:**  
Percentuale alcolica: 14%

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il bouquet è ampio, ha un'intensità consistente; fragranze di bacche rosse selvatiche che si fondono con delicate note di spezie. Il palato è complesso, con una profondità impressionante e tannini morbidi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°