

PRIMA PIETRA

IGT TOSCANA

2013

Prima Pietra 2013 è Complessità ed Eleganza, frutto delle grandi potenzialità del suo territorio. Grazie all'altitudine dei vigneti, esprime sempre freschezza e verticalità.

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 2013: La vendemmia 2013 rispetta i canoni di maturazione più tipici per ogni varietà che lo compone. La piovosità annua è stata di 620 mm, con piogge ben distribuite: più abbondanti durante lo sviluppo vegetativo, meno frequenti durante la maturazione del frutto, poi di nuovo abbondanti dopo la vendemmia. Le discrete escursioni termiche di agosto e settembre hanno regalato maturazioni lente e continue, contribuendo alla finezza e alla persistenza degli aromi.

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 acciaio e cemento 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: 40000

DATI ANALITICI:
Percentuale alcolica: 13,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate e delicate note speziate. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco in tannini morbidi, spessi e vellutati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°