

PRIMA PIETRA

IGT TOSCANA

2014

Prima Pietra 2014 è Personalità e Persistenza, grazie all'unicità dell'altezza dei vigneti. È connotato da una grande verticalità e freschezza.

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 2014: L'annata 2014 è stata caratterizzata da un andamento climatico anomalo. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una mite primavera. L'aspetto più caratterizzante dell'annata si è avuto a luglio quando il clima è stato fresco ed estremamente piovoso con conseguente rallentamento della maturazione. Tenuta Prima Pietra, con la sua posizione privilegiata, alta e ventilata, non ha subito particolari pressioni sanitarie e nel mese di agosto, più regolare, le maturazioni, sono proseguite lente e costanti.

VENDEMMIA: Il Merlot è stato raccolto con nella seconda decade di settembre, il Cabernet Franc e Petit Verdot a fine settembre per poi concludere il 10 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: 14%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La caratterizzazione organolettica dell'annata la leggiamo nella freschezza dei vini. L'aspetto muscolare e di profondità è poso espresso ma vengono invece privilegiate le note fruttate e speziate. Al naso è elegante con frutto croccante e fresco. Ha una piacevole bevibilità con un'interessante verticalità. L'acidità è rinfrescante con tannini morbidi e avvolgenti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°