

PRIMA PIETRA

IGT TOSCANA

2015

Prima Pietra 2015 è Personalità e Persistenza, grazie all'unicità dell'altezza dei vigneti. È connotato da una grande verticalità e corpo.

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 2015: Un'annata perfetta. L'inverno mite con qualche giornata rigida ed asciutta, ha permesso una perfetta stasi della pianta. La primavera estremamente regolare ha dato germogliamento e fioritura nei tempi ed ha consentito la formazione di buone pareti fogliari, misurate ed omogenee. L'estate è stata siccitosa e calda, in particolare luglio. Le riserve idriche del terreno e le piogge nella prima decade di agosto hanno comunque consentito maturazioni eccezionalmente regolari con ottime acidità e una grande qualità di tannini. Un settembre di grandi escursioni termiche fra giorno e notte, ha portato i tannini a completa maturità.

VENDEMMIA: La vendemmia del Merlot è iniziata il 9 Settembre ed ha proseguito con la raccolta del Petit Verdot e Cabernet France a fine settembre. Si è conclusa infine il 14 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: Al naso è ampio e persistente, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa, rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è complesso ma setoso, con una grande struttura ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°