

PRIMA PIETRA

IGT TOSCANA

2016

Prima Pietra 2016 è Complessità e Ricchezza ma anche un ottimo Equilibrio. Si caratterizza per ottime espressioni varietali, con caratteristiche eccellenti soprattutto nei cabernet.

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 2016: Ottima annata. L'inverno è stato particolarmente mite mentre la primavera e l'estate sono state più regolari. L'estate con giornate mai eccessivamente calde e con una ottima distribuzione delle piogge ha portato ad un discreto ritardo nella maturazione della nostra uva più precoce, il Merlot, che è arrivato alla vendemmia, ricco ed equilibrato. Il meteo si è mantenuto stabile e fresco anche a fine estate con ottime escursioni termiche fra il giorno e la notte nelle giornate di fine Settembre. Per i Cabernet e per il Petit Verdot il ritardo nella maturazione è stato invece minimo.

VENDEMMIA: Iniziata il 23 settembre con il merlot e terminata l' 11 ottobre con i Cabernet.

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: 33000

DATI ANALITICI:
Percentuale alcolica: 14%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Intenso rosso rubino, con riflessi granata; vino ampio e persistente, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è complesso ed equilibrato, setoso al palato ma con una grande persistenza. I tannini sono vellutati, di ottima struttura ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°