

PRIMA PIETRA

IGT TOSCANA

2017

Prima Pietra 2017 è Eleganza e Equilibrio con un'ottima longevità. Espressioni varietali splendide, grande raffinatezza ed eccellenti caratteristiche 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 2017: L'inverno a Prima Pietra è stato regolare e c'è stato un leggero anticipo nell'inizio della fase vegetativa dovuto ad una primavera mite. La vendemmia 2017 è iniziata in anticipo rispetto alla media, ma con un positivo ritardo rispetto alle altre zone vitivinicole della costa, grazie alla posizione privilegiata di cui gode Riparbella ed in particolar modo Tenuta Prima Pietra. L'estate è stata calda e soleggiata ma mitigata da qualche pioggia soprattutto nel mese di agosto.

Le buone escursioni termiche di settembre hanno permesso alle singole varietà di completare le maturazioni senza squilibri e senza eccessi nelle gradazioni zuccherine.

VENDEMMIA: Iniziata il 6 settembre con il merlot ie terminata con i Cabernet il 26 settembre.

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: 27000

DATI ANALITICI:
Percentuale alcolica: 14%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il colore vivo e brillante riporta al naso un aroma ampio e persistente, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa, rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è raffinato, elegante e complesso, setoso al palato con una grande persistenza. Tannini vellutati, strutturati ed equilibrati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°