

PRIMA PIETRA

IGT TOSCANA

2018

Prima Pietra 2018 è Eleganza e struttura, ma anche equilibrio. Ampio e persistente, raffinato e complesso, con grande ricchezza estrattiva. Tannini morbidi e vellutati, ottima longevità.

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 2018: L'annata 2018 si è caratterizzata per un'estate fresca e piovosa. L'equilibrio vegetativo si è espresso con una produzione di uva lievemente superiore alla media ed omogenea in termini di dimensione dei grappoli e uniforme in termini di maturazione.

Rispetto alle zone limitrofe, la vendemmia è iniziata tardivamente, ma in linea con le altre annate per il nostro vigneto.

Questo testimonia il particolare microclima presente a Tenuta Prima Pietra. Infatti, le calde giornate che hanno caratterizzato i primi giorni di settembre non hanno accelerato le maturazioni, grazie alle temperature notturne piuttosto basse. Uve integre, ricche in acidità ed aromi primari lasciano pensare a vini verticali e longevi senza eccessi alcolici

VENDEMMIA: Vendemmia iniziata con il merlot il 12 settembre e terminata con i Cabernet il 29 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: 20 gg in tini di acciaio e cemento troncoconici, 28°C. Affinamento per 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 70%, separatamente per ogni vitigno. A seguire viene effettuato il blend.

PRODUZIONE ANNUA: 32000

DATI ANALITICI:
Percentuale alcolica: 14%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Prima Pietra 2018 si presenta nel bicchiere limpido e vivace. Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate e delicate note speziate ed una piacevole nota balsamica. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco di tannini morbidi, spessi e vellutati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°