

PERMASSIMO

IGT COSTA TOSCANA 2015

Permassimo 2015 è Ricchezza ed Eleganza. Grandi espressioni varietali, ottime strutture ed una persistenza incredibile. Ottime intensità coloranti e ottima struttura.

VITIGNO: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc e 5% Merlot

ALTITUDINE: 450 meters a.s.l.

ESPOSIZIONE: Sud/Sud-Ovest

TERRENO: ricco in scheletro e argille ferrose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ: 8.100 piante/ha

RESA: 50 q/ha



ANNATA 2015: un'annata perfetta. L'inverno mite, con qualche giornata rigida e asciutta, ha permesso una perfetta stasi delle piante. 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 della prima decade di agosto hanno comunque consentito maturazioni eccezionalmente regolari con ottime acidità e una grande quantità di tannini. La vendemmia è stata perfetta, con un settembre di grandi escursioni termiche fra giorno e notte che ha portato i tannini a completa maturità. I vini di Prima Pietra 2015 ripropongono con energia questa grande annata.

VENDEMMIA: Merlot: metà settembre. Cab. Franc: inizio ottobre. Cab. Sauvignon: metà ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: 20 gg in tini di cemento troncoconici a 28°C. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 70%.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14% vol. **Zuccheri:** <1 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE: rosso rubino vivace, con riflessi granati. Vino ampio, intenso e fragrante, con piccoli frutti a bacca rossa croccanti, rinfrescati da un finale balsamico. Al palato è complesso e strutturato, equilibrato e di grande persistenza. I tannini sono vellutati ed eleganti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

PRODUZIONE TOTALE: 2,674 bottiglie 0,75L & 50 magnum