

PERMASSIMO

IGT COSTA TOSCANA 2017

Permassimo 2017 è Raffinato, Complesso ed Elegante. Grandi espressioni varietali, ottime strutture ed incredibile persistenza. Eccellenti intensità coloranti e notevole 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 2017: iniziata in anticipo rispetto alle media, ma con un positivo “ritardo” rispetto alle altre zone viticole della costa, grazie alla posizione privilegiata di cui gode Riparbella e in particolare di 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: Merlot: metà settembre. Cab. Franc: fine settembre. 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: un vino regale, elegante e austero. Vibrante nel colore cede al naso note di frutti rossi succosi e ricchi di polpa. La precisione olfattiva apre poi a note terrene minerali e erbacee. Complesso elegante al gusto esprime la compattezza di un vino estremamente longevo e persistente. I palati più esperti troveranno in questo vino la bottiglia perfetta espressione di una autenticità varietale finemente espressa nel bicchiere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

PRODUZIONE TOTALE: 2,466 bottiglie 0,75L & 100 magnum