



TENUTA
PRIMA PIETRA

**DECANTER WORLD WINE AWARDS 2017:
PRIMA PIETRA IGT 2013 SI AGGIUDICA LA SILVER MEDAL**

Un vino di alto livello, dalla complessità notevole



Riparbella, giugno 2017. Prima Pietra Igt 2013 prodotto a Tenuta Prima Pietra, la prima proprietà vitivinicola acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2002, e situata a Riparbella, sulla costa toscana, **nel prestigioso concorso Decanter World Wine Awards (DWWA) 2017, si aggiudica la Silver Medal** come vino di alto livello e dalla notevole complessità.

Giunti alla quattordicesima edizione, i Decanter World Wine Awards (DWWA) sono il più grande e prestigioso concorso vinicolo al mondo. Giudicato dai più autorevoli esperti e professionisti del wine business, i DWWA sono riconosciuti a livello internazionale per l'affidabilità del loro rigoroso processo di degustazione e selezione. Il sistema di punteggio prevede i seguenti premi: la menzione (83-85 punti), la medaglia di bronzo (86-89 punti), la medaglia d'argento (90-94 punti) e la medaglia d'oro (95-100 punti).

PRIMA PIETRA IGT 2013

Proveniente dai vigneti situati a Riparbella, **Prima Pietra è Complessità ed Eleganza**, frutto delle grandi potenzialità del suo territorio. Grazie all'altitudine dei vigneti, esprime sempre grande freschezza e verticalità. Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate a delicate note speziate. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco in tannini morbidi, spessi e vellutati. La produzione media annua si aggira intorno alle 40.000 bottiglie nei formati 0,750 e 1,5 lt.

La vendemmia 2013 a Prima Pietra rispetta i canoni di maturazione più tipici per ogni varietà che lo compone. La piovosità annua è stata di 620 mm, con piogge ben distribuite: più abbondanti durante lo sviluppo vegetativo, meno frequenti durante la maturazione del frutto, poi di nuovo abbondanti dopo la vendemmia. Le discrete escursioni termiche di agosto e settembre hanno regalato maturazioni lente e continue, contribuendo alla finezza e alla persistenza degli aromi. Il



TENUTA
PRIMA PIETRA

ritardo nella raccolta, di circa 10 giorni, ha esaltato ancor di più l'influenza del terreno, donando una grande complessità alle uve.

L'Enologa è Cecilia Leoneschi con la collaborazione di un team di esperti e profondi conoscitori del settore come Giuseppe Caviola, consulente enologo e Ruggero Mazzilli, consulente agronomo.

Per info: wine@castigliondebosco.com - www.tenutaprimapietra.com -

NOTE PER LA STAMPA

TENUTA PRIMA PIETRA

Situata a Riparbella, sulla costa toscana, la tenuta rappresenta la "prima pietra" nel mondo del vino di Massimo Ferragamo, che la acquistò nel 2002 con l'ambizioso progetto di crearvi il "suo" personale taglio bordolese. La proprietà si estende su una collina che domina il mar Tirreno e ricopre 200 magnifici ettari, di cui 11 dedicati alla vigna e il resto ricoperti da bosco.

Prima Pietra si caratterizza per l'altezza del proprio vigneto, 450 m s.l.m., il più alto della costa Toscana, e per il terreno, ricco di scheletro, argille ferrose e Gabbro. La tenuta presenta un unico corpo vigna con esposizione sud/sud-ovest, vitato a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Le costanti brezze provenienti dal mare garantiscono importanti escursioni termiche, determinanti per i profumi e per una maturazione graduale; garanzia di assoluto equilibrio del vino. Le viti vengono allevate a Guyot, le concimazioni sono organiche, con sovescio e utilizzo di compost autoprodotta. Le lavorazioni del terreno sono manuali, così come le potature e la raccolta delle uve. Alla guida della cantina c'è Cecilia Leoneschi, enologa dalla grande personalità e pochi compromessi.

Il vino prodotto è Prima Pietra: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot. La produzione media annua è di circa 40.000 bottiglie.

Da febbraio 2017 Tenuta Prima Pietra è entrata a far parte dell'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, nata oltre 10 anni fa per promuovere la cultura della qualità dei vini prodotti nelle province di Massa-Carrara, Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto e l'identità di ogni associato.

La seconda tenuta di proprietà di Massimo Ferragamo, Castiglione del Bosco, si trova a Montalcino, 62 ettari vitati a Sangiovese nel cuore della Val d'Orcia, patrimonio UNESCO, dove si produce il Brunello di Montalcino in tutte le sue declinazioni.

INFORMAZIONI STAMPA

Ufficio stampa Italia

Fcomm

Via Pinamonte da Vimercate,6 - 20121 Milano T. 0236586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it

Laura Marangon mobile +39 347 3754169 lauramarangon@fcomm.it

Tenuta Prima Pietra

Anna Malvezzi | Pr Manager

Ph: +39 0577 1913 238 - a.malvezzi@castigliondelbosco.com