TENUTA
PRIMA PIETRA

TENUTA PRIMA PIETRA PARTECIPA A SUMMA 2018,

IL "GREEN EVENT" DEDICATO AI VINI BIOLOGICI

In degustazione diverse annate di Prima Pietra Igt:
2015 – 2014 – 2013 – 2012 – 2011 e 2009

Sabato e domenica 14-15 aprile 2018
dalle ore 10 alle ore 18
Tenuta Alois Lageder, STAND 65 - Casòn Hirschprunn & Tòr Löwengang, Magrè, Alto Adige

Riparbella, marzo 2018. Tenuta Prima Pietra, la prima proprietà vitivinicola acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2002, e situata a Riparbella, sulla costa toscana, torna per il secondo anno a Summa, l'evento giunto alla sua 21ª edizione, organizzato nelle tenute storiche di Casòn Hirschprunn e Tòr Löwengang a Magrè, che vede riuniti vignaioli d'eccellenza biologici o biodinamici provenienti da tutto il mondo.

Nel weekend del 14-15 aprile 2018, dalle ore 10 alle ore 18, Tenuta Prima Pietra offrirà in degustazione sei grandi annate del *supertuscan* Prima Pietra, un grande cru che rispecchia la vigna di provenienza e le sue varietà: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot, caratterizzato da grande struttura ed eleganza

Tenuta Prima Pietra sarà anche presente anche alla 52ª edizione di Vinitaly, dal 15 al 18 aprile 2018: Padiglione 9 Stand C 10.

TENUTA
PRIMA PIETRA

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

PRIMA PIETRA IGT TOSCANA

Prima Pietra è struttura ed eleganza, un grande cru che rispecchia la vigna e le sue varietà: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot. Le proporzioni riflettono specularmente la ripartizione in vigna e possono oscillare lievemente in base al raccolto dell'annata e alla resa dei diversi varietali. Grazie all'importante altitudine dei vigneti questo vino esprime sempre grande freschezza e verticalità. Note floreali e balsamiche lo rendono elegante e slanciato al naso. La bocca è complessa, con ricchezza estrattiva e tannini levigati, che ne consentono grande facilità di beva e bella scorrevolezza. Prima Pietra vinifica 20 giorni in vasche di acciaio a 28°C, separatamente per ogni singola varietà. L'utilizzo di lieviti indigeni permette di preservare intatti aromi e profumi. Alla fine della fase di fermentazione il vino inizia il percorso di affinamento in barrique di rovere francese, nuove per il 50%, per 18 mesi. Per i primi 10 mesi ogni varietale affina singolarmente, in seguito viene creato il blend, che continuerà l'affinamento per altri 8 mesi. La produzione si aggira intorno alle 40.000 bottiglie nei formati 0,750 e 1,5 lt.

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 parete 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.

ANNATA 2014

L'annata 2014 è stata caratterizzata da un andamento climatico anomalo. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una mite primavera. L'aspetto più caratterizzante dell'annata si è avuto a luglio, quando il clima è stato fresco ed estremamente piovoso per tutto il mese con conseguente rallentamento della maturazione. Prima Pietra ha una posizione fortunata, alta e ventilata, le piogge estive non hanno portato a particolari pressioni sanitarie e nel mese di Agosto, più regolare, le maturazioni sono proseguite lente e costanti. La raccolta delle uve è avvenuta in ritardo, con maturazioni regolari e omogenee. La caratterizzazione organolettica dell'annata la leggiamo nella freschezza dei vini. Sicuramente l'aspetto muscolare e di profondità è poco espresso, vengono privilegiati invece le note fruttate e speziate, tipiche delle annate fresche e di maturazioni lente. La buona acidità sostiene il Prima Pietra che in bocca è piacevole ed elegante

ANNATA 2013

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

ANNATA 2012

Il germogliamento è avvenuto in modo regolare dopo i mesi invernali, più rigidi della media. Gli ultimi mesi primaverili e quelli estivi sono stati caldi e asciutti, con una conseguente limitata crescita degli acini e una bassa produzione per ceppo. La qualità è stata ottima: buona acidità e, soprattutto, tannini di alta qualità. La vendemmia è iniziata e terminata con 10 giorni di anticipo rispetto alla media.

TENUTA
PRIMA PIETRA

ANNATA 2011

Le temperature primaverili sopra la media hanno portato ad un leggero anticipo nel germogliamento. Le giornate fresche e le buone disponibilità idriche della primavera e dei primi mesi estivi hanno dato un lungo ciclo vegetativo, fino ad Agosto, dove il forte caldo ha favorito il recupero sui tempi di maturazione. L'ottimo settembre ha permesso maturazioni lente e regolari su tutte le varietà, con belle espressioni varietali delle uve.

ANNATA 2009

La vendemmia 2009 a Prima Pietra rispetta i canoni di maturazione più tipici per ogni varietà che lo compone. Le discrete escursioni termiche di agosto e settembre hanno regalato maturazioni lente e continue, contribuendo alla finezza e alla persistenza degli aromi. Il ritardo nella raccolta, di circa 10 giorni, ha esaltato ancor di più l'influenza del terreno, donando una grande complessità alle uve.

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 autoprodotto. 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.

INFORMAZIONI STAMPA

Ufficio stampa Italia
Fcomm
Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - Ph: 02 36586839
Francesca Pelagotti Mobile: +39 366 7062302 - **francescapelagotti@fcomm.it**
Sonia Gambino Mobile: +39 342 0686448 - **soniagambino@fcomm.it**
Alessandro Gammaldi Mobile: +39 340 9629083 - **alessandrogammaldi@fcomm.it**

Tenuta Prima Pietra
Anna Malvezzi | Pr Manager
Ph: +39 0577 1913 238 - **a.malvezzi@castigliondelbosco.com**