



TENUTA  
**PRIMA PIETRA**

TENUTA PRIMA PIETRA PARTECIPA ALLA  
**17ª ANTEPRIMA DEI VINI DELLA COSTA TOSCANA**

In degustazione Prima Pietra Igt nelle annate:  
2015 - 2014 - 2013

*Sabato 5 e domenica 6 maggio 2018*  
*dalle ore 11.30 alle ore 20.30*  
*Real Collegio, Lucca*



*Riparbella, maggio 2018.* **Tenuta Prima Pietra**, la prima proprietà vitivinicola acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2002 e situata a Riparbella, sulla costa toscana, partecipa alla 17° edizione di **“Anteprima dei Vini della Costa Toscana”**, l’evento organizzato a Lucca dall’Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, durante il quale sarà possibile degustare più di 800 etichette di questo territorio d’eccezione.

Nel weekend del 5 e 6 maggio, dalle ore 11.30 alle ore 20.30, Tenuta Prima Pietra offrirà in degustazione tre grandi annate del *supertuscan* **Prima Pietra**, un grande cru che rispecchia la vigna di provenienza - la più alta della costa toscana - e le sue varietà: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot. Un rosso caratterizzato da grande struttura ed eleganza che, grazie all’importante altitudine dei vigneti (450 m s.l.m.), esprime sempre grande freschezza e verticalità.

**L’azienda è certificata biologica dal 2016.**



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 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.

### **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 privilegiate 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.

Per info: [wine@castigliondebosco.com](mailto:wine@castigliondebosco.com) - [www.tenutaprimapietra.com](http://www.tenutaprimapietra.com) -



TENUTA  
**PRIMA PIETRA**

## 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. L’azienda è certificata biologica dal 2016.

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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Sonia Gambino Mobile: +39 342 0686448 - [soniagambino@fcomm.it](mailto:soniagambino@fcomm.it)

Alessandro Gammaldi Mobile: +39 340 9629083 - [alessandrogammaldi@fcomm.it](mailto:alessandrogammaldi@fcomm.it)

### Tenuta Prima Pietra

Anna Malvezzi | Pr Manager

Ph: +39 0577 1913 238 - [a.malvezzi@castigliodelbosco.com](mailto:a.malvezzi@castigliodelbosco.com)