



TENUTA
PRIMA PIETRA

TENUTA PRIMA PIETRA AL MERANO WINE FESTIVAL 2018

Merano, Kurhaus, 10-12 novembre 2018
Stand Toscana Rotunde 170

In degustazione
Prima Pietra Igt Toscana 2015



Riparbella, ottobre 2018. **Tenuta Prima Pietra**, proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo situata a Riparbella sulla costa toscana, sarà protagonista della 27° edizione del **Merano Wine Festival**, appuntamento unico nel suo genere in programma dal 10 al 12 novembre 2017: grandi vini e alta gastronomia racchiusi in un concetto semplice e chiaro ovvero “eccellenza vera”.

L’azienda offrirà in degustazione **Prima Pietra Igt Toscana 2015** (50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot) un grande vino ottenuto dal vigneto più alto della costa Toscana, che esprime al meglio le potenzialità del territorio di Riparbella.

Quest’anno, durante i “Wine Hunter Awards 2018”, Prima Pietra 2015 ha ottenuto la medaglia rossa.

DETTAGLIO DEL VINO IN DEGUSTAZIONE

PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2015

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot. Prima Pietra 2015 è personalità e persistenza, grazie all'unicità dell'altezza dei vigneti. È connotato da grande verticalità e corpo. Al naso è ampio e persistente, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa, rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è complesso, ma setoso al palato, con una grande persistenza che si conclude con importanti sentori sapidi. I tannini sono eleganti e vellutati, di grande struttura ed eleganza. La 2015 è stata 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. Prima Pietra 2015 ripropone con energia questa grande annata.

NOTE 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.

Per informazioni: Tenuta Prima Pietra

Anna Malvezzi | Pr Manager

Ph: +39 0577 19 13 238 – a.malvezzi@castigliondelbosco.com

www.tenutaprimapietra.com

Follow Tenuta Prima Pietra



@tenutaprimapietra

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it