

TRESORO: UN OMAGGIO A RIPARBELLA

**Il progetto verrà presentato ufficialmente durante il Merano Wine Festival
con una masterclass esclusiva**

10 novembre 2019, ore 17.30, Hotel Terme Merano

Riparbella, ottobre 2019. Tre aziende vitivinicole, una terra, un vino prezioso: Caiarossa, Duemani e Tenuta Prima Pietra si sono unite per esprimere l'essenza di Riparbella, sulla costa Toscana, in un unico vino: **Tresoro**. Il progetto, unico nel suo genere, verrà presentato ufficialmente il **10 novembre alle ore 17.30 all'Hotel Terme di Merano, in occasione del Merano Wine Festival** con una *masterclass inedita*, moderata da Federico Gordini – fondatore di Milano Wine Week.

Protagonista indiscusso della degustazione sarà **Tresoro IGT Toscana 2017**, la prima annata del vino nato dalla collaborazione delle tre cantine **Caiarossa, Duemani e Tenuta Prima Pietra** – tutte certificate biologiche e/o biodinamiche - unite la stessa filosofia produttiva: qualità senza compromessi e un sincero rispetto per la natura.

Prodotto in sole 2100 bottiglie, Tresoro è un blend delle tre varietà bordolesi per eccellenza - Cabernet Sauvignon di **Caiarossa**, Cabernet Franc di **Duemani** e Merlot di **Tenuta Prima Pietra** – vinificate separatamente in un'anfora di cocciopesto, prodotta localmente e poi affinate in barrique di rovere francese, prima di essere sapientemente miscelate.

Con l'obiettivo di accendere i riflettori su questa regione vitivinicola della Costa Toscana dalle grandi potenzialità, la *masterclass*- solo su invito- è un'occasione unica per approfondire tutte le espressioni di questo territorio emergente, attraverso mini verticali dei vini delle tre cantine protagoniste. Nel dettaglio, in ordine di assaggio:

Marco Lipparini, enologo di CAIAROSSA condurrà la degustazione di:

- Caiarossa Toscana IGT 2013
- Caiarossa Toscana IGT 2015
- Caiarossa Toscana IGT 2016

Cecilia Leoneschi, enologa di TENUTA PRIMA PIETRA condurrà la degustazione di

- Prima Pietra Toscana IGT 2014
- Prima Pietra Toscana IGT 2015
- Prima Pietra Toscana IGT 2016

Luca D'Attoma proprietario di DUEMANI condurrà la degustazione di:

- Duemani Costa Toscana IGP 2010
- Duemani Costa Toscana IGP 2013
- Duemani Costa Toscana IGP 2016

Inoltre, presso il Kurhaus, sede centrale del Merano Wine Festival – in programma dal 9 all'11 novembre – tutti i visitatori avranno la possibilità di assaggiare Tresoro.

Ogni giorno verranno aperte due bottiglie- una alle ore 11, l'altra alle ore 15- presso gli stand delle tre aziende, posizionati in Gallery B ai tavoli 166, 167,168.

NOTE STAMPA

CAIAROSSA

Caiarossa nasce nel 1998 a Riparbella, sposando da subito i principi dell' agricoltura biodinamica per la coltivazione dei vigneti e quelli della geodinamica e della disciplina orientale del Feng Shui, per il progetto della cantina. Ma è nel 2004, anno in cui diventa di proprietà di Eric Albada Jelgersma, che Caiarossa entra nel mondo dei vini di qualità, grazie all'esperienza ultradecennale che questa famiglia ha acquisito con i due Grands Crus Classés in Margaux, Bordeaux, Château Giscours e Château du Tertre. L'azienda si estende su 70 ettari, di cui circa la metà occupati da macchia mediterranea, 500 ulivi, la cantina e circa 31 ettari di vigneto. Per esprimere al meglio l'eterogeneità del territorio, dopo un'attenta analisi dei suoli e del "terroir", sono state selezionate 10 diverse varietà per la semina: sette uve rosse - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, Alicante, Petit Verdot e tre bianchi uva - Chardonnay, Viognier, Petit Manseng. Le uve prodotte vanno a comporre i rossi Pergolaia – base Sangiovese, Aria di Caiarossa – un blend di quattro varietà internazionali, Caiarossa – un blend di tutte e sette le varietà, Essenza – una selezione straordinaria, Caiarossa Bianco- Chardonnay e Viognier e la vendemmia tardiva di Petit Manseng, Oro di Caiarossa.

Contatti: roberta.palma@caiarossa.it

DUEMANI

Duemani sono due persone, Elena Celli e Luca D'Attoma e nel 2000 hanno individuato nelle colline tra Riparbella e Castellina Marittima, la terra in cui realizzare la propria vigna. Un luogo estremo e scontroso, con argilla predominante ed una forte presenza di sassi, incolto da anni e circondato da macchia mediterranea. Una collina che profuma di mare e di bosco, rivolta verso il Mar Tirreno, ad un'altitudine che varia tra i 350 e i 250 metri s.l.m. dove clima e terra sono ideali per Cabernet Franc, Merlot e Syrah. Fin dall'inizio la scelta è di coltivare in agricoltura biodinamica al fine di rispettare e preservare questo ambiente incontaminato: la viticoltura è accurata e gli 11 ettari di vigna ad alta densità di impianto, sono coltivati principalmente a mano e con l'ausilio di mezzi a basso impatto, nel massimo rispetto dell'equilibrio della pianta per produrre frutta sana, espressiva e gustosa. In cantina si utilizzano solo contenitori in cemento, anfore in argilla e cocciopesto, orci in cotto fiorentino, tini in legno e barrique selezionate per ottenere vini buoni, puliti, originali, dal carattere unico e riconoscibile. I vini sono Si Rosé 100% Syrah – CiFRA 100% Cabernet Franc – Altrovino 50% Merlot 50% Cabernet Franc – DUEMANI 100% Cabernet Franc – SUISSASSI 100% Syrah per una produzione complessiva di 40.000 bottiglie Certificate Demeter.

Contatti: elena@duemani.eu

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 blend. 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. La seconda tenuta di proprietà di Massimo Ferragamo, Castiglion 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.

Contatti: g.grieco@castigliondelbosco.com

UFFICIO STAMPA ITALIA

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