



TENUTA  
PRIMA PIETRA

**“TRAMONTI IN VIGNA”  
DUE APPUNTAMENTI,  
PER VIVERE L’ESCLUSIVA MAGIA DELLA TERRAZZA DI TENUTA  
PRIMA PIETRA  
9 E 29 AGOSTO**

*Riparbella, agosto 2022.* “Tramonti in vigna” è l’appuntamento estivo per vivere la magia della splendida terrazza vista mare e vigneti di Tenuta Prima Pietra, a Riparbella, sulla costa toscana.

Due sono gli appuntamenti in programma: martedì 9 e lunedì 29 agosto, dalle ore 19:00.

Saranno proposti 3 vini in degustazione:

il vino principale della tenuta, Prima Pietra 2019 IGT Toscana - ottenuto da uve Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot - e due vini di Castiglion del Bosco, la proprietà sorella, situata a Montalcino, Chardonnay IGT Toscana 2020 e Rosso di Montalcino DOC Gauggiolo 2019. I vini saranno accompagnati da una selezione di aperitivi sfiziosi, un primo piatto della tradizione toscana e dolcetti al bicchiere. I wine Expert di Prima Pietra vi accoglieranno sulla terrazza vista mare della tenuta e saranno a disposizione per una visita alla cantina.

A fare da colonna sonora alla serata saranno i vinili, con un dj set che mixerà sul momento gli intramontabili 33 e 45 giri.

Il costo per l’evento è di 30€ a persona. E’ richiesta la prenotazione..

**DETTAGLI DEI VINI IN DEGUSTAZIONE:**

**CHARDONNAY IGT TOSCANA 2020**

Prodotto esclusivamente con uve Chardonnay. Vino fresco e fragrante, con note floreali ben distinte.

La primavera del 2020 è stata buona con un maggio piovoso e il resto della stagione è stata regolare. L'estate molto mite, ha costretto a una raccolta anticipata.

I dettagli aromatici di questo vino dicono molto sul clima dell'annata, precoce ma con ancora una grande componente di acidità. Il vino è di limone con riflessi verdognoli, il naso esprime fresche note floreali esaltate da una costante nota di agrumi, come pompelmo e scorza d'arancia. La grande mineralità, unita ad una buona acidità, incarnano la possibilità di evoluzione di questo vino.”



TENUTA  
**PRIMA PIETRA**

### **ROSSO DI MONTALCINO DOC GAUGGIOLE 2019**

Rosso Gauggiole nasce dalla selezione delle migliori uve situate nell'area nord est dei vigneti della tenuta di Castiglion del Bosco, situati tra i 250 e i 350 m s.l.m., e prende il nome dalla villa storica che si affaccia su quei vigneti. Il terreno è fresco, ma non eccessivamente argilloso e l'esposizione a nord-est mitiga le manifestazioni di potenza e calore, tipiche dei vigneti ad altitudini non elevate.

L'annata 2019 è stata perfetta: un inverno asciutto, con piogge al di sotto della media recuperate ampiamente nel mese di maggio fresco e piovoso. La vendemmia del Rosso Gauggiole 2019 si è svolta a mano con una doppia selezione, la prima in vigneto e poi una seconda sul tavolo di cernita. Come per tutti i vini della tenuta, la fermentazione ha avuto luogo senza l'ausilio di lieviti commerciali ed è avvenuta a temperatura controllata. Il vino è stato poi affinato in acciaio per 6 mesi, cui sono seguiti altri 18 mesi in cemento. Dopo l'imbottigliamento il rosso Gauggiole è rimasto in bottiglia altri 4 mesi prima di essere rilasciato sul mercato.

Il vino si presenta con un colore rosso brillante e vivace. Al naso, frutta fresca e melograno sono esaltati da delicate note di erbe che lasciano il posto a fiori rossi, rosa e viola. A Sul finale si scoprono sfumature speziate, come il pepe. Il vino risulta ben equilibrato al palato con un notevole potenziale di invecchiamento.

### **PRIMA PIETRA IGT TOSCANA 2019**

Composto da 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot, Prima Pietra 2019 è Equilibrio e Longevità, ma anche Eleganza. Complesso e persistente, fine e armonico, con grande ricchezza estrattiva. Tannini morbidi e vellutati, ottima longevità.

Annata eccezionale per ognuna delle singole varietà, caratterizzata da grandi espressioni varietali. Vinificazione 20 gg in tini di acciaio e cemento troncoconici, 28°C, separatamente per ogni vitigno. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 50%. Per i primi 10 mesi ogni varietale affina singolarmente, successivamente viene creato il blend che continuerà l'affinamento altri 8 mesi.

Nel bicchiere si presenta limpido e vivace. Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate a delicate note speziate e balsamiche. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco in tannini morbidi e vellutati.



TENUTA  
**PRIMA PIETRA**

## **NOTE STAMPA**

### **TENUTA PRIMA PIETRA**

*Situata a Riparbella, sulla costa toscana, la tenuta 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: +39 335 1802396 – [a.malvezzi@castigliondelbosco.com](mailto:a.malvezzi@castigliondelbosco.com)

[www.tenutaprimapietra.com](http://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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Emma Pelucchi: +39 333 9124769 [emmapelucchi@fcomm.it](mailto:emmapelucchi@fcomm.it)

Luisa Chiari: +39 392 9904981 [comunicazione@fcomm.it](mailto:comunicazione@fcomm.it)

Giacomo Tinti: +39 3311244128 [comunicazione@fcomm.it](mailto:comunicazione@fcomm.it)