



TENUTA
PRIMA PIETRA

TENUTA PRIMA PIETRA CELEBRA LA DONNA CON UN'ORIGINALE WINE EXPERIENCE

Un viaggio sorprendente alla scoperta dei Super Tuscan

Riparbella, marzo 2020. In occasione della “Festa della Donna”, Tenuta Prima Pietra, la prima proprietà vitivinicola acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2002, e situata a Riparbella, sulla costa toscana, propone un'esclusiva “Wine Experience”.

Immersa fra le dolci colline toscane con vista mozzafiato sul Mar Tirreno, Tenuta Prima Pietra omaggia la donna con un'originale esperienza all'insegna del relax, del vino e del buon cibo da vivere in compagnia.

“Wine Experience” a Tenuta Prima Pietra



*Una visita guidata da esperti sommelier
alla scoperta dei segreti della produzione dei Super Tuscan*

Esperti sommelier guideranno gli ospiti alla scoperta delle note e dei profumi dei vini che caratterizzano il territorio. Un itinerario che parte dalla costa toscana, dove i Super Tuscan fanno da padroni, e che termina nella più storica Montalcino, in cui il protagonista indiscusso è il Sangiovese Grosso.

Un percorso creato per far conoscere l'intero processo produttivo “dalla vite al vino”, che comincia dalla vigna, passando per la sala invecchiamento, per concludersi con una degustazione guidata di sei vini, tra cui il prestigioso **Brunello di Montalcino di Castiglion del Bosco**, tenuta anch'essa di proprietà di Massimo e di Chiara Ferragamo, e del **Super Tuscan Prima Pietra**. Come vuole la tradizione del luogo, il wine tasting sarà accompagnato da una selezione di formaggi toscani, pane fresco, olio extra vergine di oliva e miele di nostra produzione.

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 ed i restanti 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.

*I vini prodotti sono: **Prima Pietra**, 47% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot (la produzione media annua è di circa 40.000 bottiglie) e **Permassimo**, 78% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc e 7% Merlot - (la produzione media annua è di circa 2.600 bottiglie)*

INFORMAZIONI STAMPA

www.tenutaprimapietra.com

Tenuta Prima Pietra

Gemma Grieco

g.grieco@castigliondelbosco.com Ph: +39 0577 19 13 238

Follow Tenuta Prima Pietra

@tenutaprimapietra

Ufficio Stampa Italia

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +39 342 0686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Anna Volpicelli Cell. + 39 331 7491820; E-mail: annavolpicelli@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. + 39 342 0686448; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it