



ARTIMINO

WINE ESTATE



ARTUMES

BIANCO TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Vendemmia

2025

Uvaggio

70% Trebbiano toscano, 30% Petit Manseng

Grado Alcolico

12,0%

Clima

L'annata 2025 ha avuto inizio con un inverno relativamente mite, interrotto da un temporaneo abbassamento delle temperature verso la fine di gennaio. Successivamente, si è registrato un progressivo aumento termico fino alla seconda metà di febbraio. L'innalzamento delle temperature a fine marzo ha determinato un leggero anticipo della ripresa vegetativa. La primavera è stata caratterizzata da una buona distribuzione delle precipitazioni e da un clima complessivamente temperato, favorevole a uno sviluppo equilibrato della vite.

Durante l'estate si sono registrati alcuni periodi di caldo intenso, in particolare tra la seconda metà di luglio e i primi giorni di agosto, che hanno influenzato i ritmi di maturazione delle uve senza comprometterne l'equilibrio. La vendemmia è iniziata nella prima decade di settembre con le varietà più precoci, per concludersi verso la fine del mese con la raccolta delle varietà più tardive.

Dati storici e suolo

Artumes pare fosse l'antico nome dato dagli etruschi a questa zona, la quale è stata un importante sito etrusco dove già da allora si produceva vino. I suoli dell'Artumes sono originati da depositi alluvionali sabbiosissimi del fiume Arno e da suoli costituiti da argilliti. Sono suoli profondi con buona struttura, privi di scheletro e particolarmente fertili con elevata disponibilità idrica.

Vinificazione

Le uve vengono trasportate in cantina e trattate con ghiaccio secco per proteggerle dal calore esterno, mantenere gli aromi ed evitare eventuali ossidazioni. La pressatura è molto soffice per non avere estrazioni indesiderate e ricavare le parti più nobili dell'acino. Prima della fermentazione alcolica, il mosto permane per 24 ore ad una temperatura di 8-10 gradi al fine di ottenere un illimpidimento statico. A fermentazione alcolica ultimata, il vino sosta sulle proprie fecce nobili per 2 mesi, durante i quali vengono svolti periodici batonnage.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfattivo

Al naso si percepiscono note di fiori gialli, pesca e sentori agrumati.

Gustativo

Al gusto è intenso, fresco e vibrante.