



ARTIMINO

WINE ESTATE



GRUMARELLO

CARMIGNANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2021

Uvaggio

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Grado Alcolico

14,0%

Clima

Il 2021 è iniziato con un inverno mite con rovesci regolari e temperature nella media. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha favorito un anticipo del germogliamento della vite. L'estate è stata calda e abbastanza secca da inizio giugno fino ad agosto. A partire da metà agosto, si è assistito ad alcuni eventi piovosi che hanno contribuito ad un'ottimale maturazione dei grappoli. La vendemmia è iniziata nella prima metà di settembre con il Sangiovese e si è conclusa ad ottobre con i due Cabernet.

Dati storici e suolo

Il Grumarello prende il nome dallo storico vigneto della proprietà denominato in origine "vigna Grumarello" il quale in passato veniva vinificato da un unico vigneto. Il Carmignano Riserva successivamente è stato trasformato grazie al nuovo blend e viene prodotto solamente nelle migliori annate. I suoli del Grumarello sono dominati dalla formazione geologica del Macigno, un'arenaria caratteristica della Toscana di origine relativamente recente (circa 30 milioni di anni fa).

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione dei grappoli, le uve vengono prontamente portate in cantina. La fermentazione ha luogo in vasche di acciaio a temperatura controllata ed ogni varietà viene vinificata in purezza. La macerazione dura 15-20 giorni e permette una soffice estrazione dei tannini più eleganti e vellutati. A fine fermentazione alcolica, dopo un'attenta analisi chimica ed organolettica, le masse migliori vengono travasate in botti e barriques dove affinano e svolgono la fermentazione malolattica. Il Sangiovese riposa in botti di rovere di Slavonia da 50 hl, mentre il Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in barriques, in parte nuove ed in parte di secondo passaggio, per 24 mesi. Dopo ripetute degustazioni dei vini dalle barriques e dalle botti, i migliori vengono selezionati per il blend del Grumarello. Successivamente, il vino sosta per un periodo minimo di 6 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di un colore rosso rubino carico.

Olfattivo

Al naso è fragrante, con note di viola mammola, prugna e sensazioni piacevoli e ben integrate di vaniglia.

Gustativo

Al gusto è ricco e suadente, con tannino avvolgente.