



Il progetto dei Cru di Artimino nasce dal desiderio di raccontare, attraverso il linguaggio del vino, la complessità e la ricchezza di un territorio straordinario.

Tra il 2022 e il 2025 la Tenuta ha condotto un importante studio di zonazione dei vigneti, con l'obiettivo di individuare e valorizzare le microzone più vocate alla produzione di vini di altissima qualità. Il lavoro, affidato al Prof. Attilio Scienza, al Dottor Luca Toninato e all'esperto Stefano Pinzauti, pioniere della zonazione in Italia, ha rappresentato un punto di svolta nella conoscenza profonda del suolo e del microclima di Artimino.

Lo studio, durato tre anni, ha unito metodi tradizionali a tecnologie di ultima generazione, come le mappature satellitari e l'analisi geologica di precisione, per definire con esattezza le caratteristiche pedoclimatiche di ciascuna area.

I risultati hanno rivelato una straordinaria biodiversità, un mosaico di suoli, esposizioni e altitudini che si intrecciano nel cuore dell'antica riserva di caccia medicea del Barco Reale. Da questa diversità è emersa la consapevolezza che ogni vigneto possiede un carattere unico, capace di esprimere un vino distinto e irripetibile.

Parallelamente, sotto la supervisione dell'enologo Riccardo Cotarella, sono state condotte vinificazioni sperimentali per tre anni consecutivi, con l'intento di verificare in cantina quanto osservato in vigna.

L'integrazione tra dati agronomici e riscontri enologici ha permesso di tracciare una mappa dettagliata delle potenzialità viticole della Tenuta, individuando cinque appezzamenti simbolo, ciascuno capace di restituire un'identità varietale precisa e riconoscibile.

Da questa ricerca nascono i cinque Cru di Artimino, vini monovarietali che rappresentano l'espressione autentica delle anime del territorio.

Ogni Cru è il risultato di un percorso di conoscenza, di una ricerca enologica e agronomica condivisa che unisce scienza, esperienza e sensibilità.



ARTIMINO

WINE ESTATE



MORETA

SANGIOVESE TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

43°46'21.8"N 11°02'29.96"E

Annata

2022

Vitigno

100% Sangiovese

Grado Alcolico

14,0%

Suolo

Il vigneto si estende in un'area di versante a moderata pendenza con esposizione Est Nord Est, ad un'altitudine che varia dai 100 ai 150 metri. Da un punto di vista geologico è un'area dominata dalla Formazione del Macigno qui costituito da calcareniti ed in minor misura da scisti argillosi. La zona in esame è ben soleggiata, essendo ubicata prevalentemente sulla sommità di un versante, ed è ottimamente ventilata. La rilevante presenza di pietre chiare in superficie che riflettono la luce solare, creano un microclima particolare, oltretutto creare un ambiente ben drenato privo di ristagni, caratteristiche pedoclimatiche molto adatte per la coltivazione di una varietà a bacca rossa come il Sangiovese, che rifugge i terreni compatti, mal drenati e scarsamente soleggiati. La moderata presenza di Calcare e la tessitura equilibrata assicurano eleganza, persistenza delle note olfattive ed elevata aromaticità. La componente minerale delle calcareniti e degli scisti, nonché la presenza di frammenti di natura arenacea, inducono la sintesi di note olfattive fini di frutta rossa e frutti di bosco. I vini che si possono ottenere sono eleganti, speziati, longevi, ricchi di polifenoli, di colore intenso, con robusta struttura ed elevata aromaticità.

Vinificazione

Le uve di Sangiovese vengono raccolte manualmente con una prima selezione accurata direttamente in vigneto. Una volta arrivate in cantina, si procede con una seconda selezione manuale e con la diraspatura, così da lavorare esclusivamente con acini sani e perfettamente maturi. Il Sangiovese, per sua natura, richiede macerazioni più lunghe rispetto ad altri vitigni, al fine di estrarre in modo equilibrato la componente tannica e aromatica che lo contraddistingue. Per questo motivo, la fermentazione alcolica si svolge in piccoli contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce che può prolungarsi fino a 30 giorni. Durante questo periodo si effettuano rimontaggi e delestaggi regolari, tecniche che favoriscono un'estrazione fine e progressiva, mantenendo al tempo stesso l'eleganza e la verticalità del vitigno. Una volta completata la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in botti di rovere di Slavonia, dove svolge la fermentazione malolattica, fondamentale per ammorbidire la trama tannica e armonizzare il profilo gustativo. Il Sangiovese Moreta prosegue il suo percorso di affinamento per 18 mesi, evolvendosi lentamente, acquisendo complessità, profondità e un perfetto equilibrio tra struttura e freschezza. Segue infine un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi, necessario per completare l'integrazione tra le componenti e consentire al vino di esprimere appieno il carattere elegante, austero e longevo tipico del Sangiovese.

Note Degustative

Visivo

Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, limpido e consistente, indice di vitalità e struttura.

Olfattivo

Profumi complessi di ciliegia matura, viola appassita, liquirizia e spezie, con elegante fondo balsamico.

Gustativo

Equilibrato e avvolgente, tannino suadente, ottima freschezza, struttura solida e lungo finale armonico speziato.