



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



POGGIPIÈ

CABERNET FRANC TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

43°45'39.7"N 11°03'05.7"E

Annata

2022

Vitigno

100% Cabernet Franc

Grado Alcolico

14,0%

Suolo

Il vigneto esposto a Sud si estende in un'area pedecollinare ad un'altitudine che varia dai 65 a 95 metri. I suoli si originano principalmente da calcareniti e calcari marnosi. La profondità media utile per le radici è di circa 90 cm, presentano una tessitura da franca a franco argillosa, con scheletro medio, frequente. Il drenaggio delle acque è favorito dalla presenza di scheletro, mentre la riserva idrica è moderata in particolar modo nelle fasce più acclivi e pietrose. Il vigneto è composto da suoli subalcalini, molto calcarei. Suolo idoneo per il Cabernet Franc che predilige esposizioni a Sud, terreni moderatamente profondi come questi, calcarei, tessiture equilibrate con buona dotazione di scheletro. La moderata profondità dei suoli e la rilevante presenza di scheletro assicurano contenuta vigoria vegetativa e basse produzioni. L'alta dotazione di calcare favorisce la produzione di vini eleganti ad elevata aromaticità nonché note olfattive particolarmente intense. I minerali silicati e la frazione sabbiosa ceduta dalle calcareniti favoriscono la sintesi di note olfattive eleganti, fini e persistenti come ad esempio frutti di bosco. La ricchezza di minerali ceduti dai frammenti di roccia calcarea marnosa, contribuiscono insieme alla tessitura franco argillosa alla produzione di vini particolarmente strutturati dal colore intenso.

Vinificazione

Le uve di Cabernet Franc vengono raccolte manualmente con una prima selezione direttamente in vigneto per garantire solo grappoli sani e perfettamente maturi. Una volta in cantina, si procede con una seconda selezione manuale dei grappoli, seguita da una precisa diraspatura, in grado di togliere qualsiasi residuo di raspo di modo da non avere nessuna cessione di tannini acerbi. La fermentazione alcolica avviene in piccoli contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 16 giorni. Durante questa fase, vengono effettuati regolari rimontaggi e delestaggi, pratiche fondamentali per favorire una corretta estrazione di colore, tannini e componenti aromatiche, nel pieno rispetto dell'eleganza e dell'identità varietale del Cabernet Franc. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene trasferito in barriques nuove di pregiato rovere francese, dove svolge la fermentazione malolattica. Questo passaggio è cruciale per ammorbidire la componente acida e armonizzare il profilo gustativo. Il vino matura poi per 24 mesi nelle stesse barriques, durante i quali sviluppa struttura, profondità e complessità, mantenendo al tempo stesso la tipica freschezza e la fine speziatura del vitigno. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi, necessario per completare l'evoluzione e permettere al Cabernet Franc di esprimersi al massimo in termini di equilibrio, eleganza e potenziale di invecchiamento.

Note Degustative

Visivo

Rosso rubino intenso con riflessi porpora, limpido e consistente, indice di concentrazione ed evoluzione raffinata.

Olfattivo

Aromi complessi di mora, erbe aromatiche, pepe verde, tabacco, grafite e fine sfumatura balsamico-speziata.

Gustativo

Strutturato e armonico, tannino elegante, acidità viva, grande equilibrio, lunga persistenza con ritorni speziati e minerali.

artiminowines.com