



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



PUNTO OMBRA

CHARDONNAY TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

43°46'10.5"N 11°01'28.13"E

Annata

2022

Vitigno

100% Chardonnay

Grado Alcolico

12,5%

Suolo

Il vigneto è ubicato ad un'altitudine di circa 80 metri, con suoli che si evolvono da substrati alluvionali non recenti, sabbioso limosi. Questi suoli sono molto adatti a svariati vitigni bianchi tra cui lo Chardonnay. La buona profondità, l'evidente struttura anche negli strati inferiori, il buon drenaggio interno ed una elevata riserva idrica sono condizioni fisiche che predispongono ad uno sviluppo vegeto produttivo equilibrato della vite ed in particolare dello Chardonnay base spumante sensibile agli stress idrici. La buona riserva idrica congiunta ad una marcata escursione termica dovuta alla vicinanza con il fiume Arno, aiuta a mantenere un adeguato livello di acidità nelle uve. La tessitura franco sabbiosa unita ad una buona dotazione di Calcare assicurano ai vini finezza e profumi intensi.

Vinificazione

Le uve di Chardonnay vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservare freschezza e integrità aromatica. La vendemmia è manuale e avviene in cassette da 15 kg, che vengono tempestivamente trasportate in cantina. Una rigorosa selezione dei grappoli viene effettuata sia prima che dopo la diraspatura, per eliminare ogni acino non perfettamente maturo. Le uve diraspate vengono quindi caricate in pressa, dove rimangono a contatto con le bucce per una breve macerazione pellicolare a freddo. Questo passaggio, condotto in ambiente protetto con ghiaccio secco, permette una delicata estrazione di precursori aromatici e sostanze nobili dalle bucce, esaltando la complessità del profilo varietale. Segue una pressatura estremamente soffice, finalizzata a estrarre soltanto la frazione più pregiata del mosto, la cosiddetta "Cuvée", ricca in acidità e zuccheri. Le rese sono volutamente contenute per garantire un mosto di altissima qualità. Prima dell'inizio della fermentazione alcolica, il mosto viene lasciato decantare staticamente per 48 ore a una temperatura di 8-10°C, per favorire un illimpidimento naturale. La fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, in modo lento e costante, per valorizzare la freschezza e l'espressività aromatica dello Chardonnay. A metà del processo fermentativo, il 30% del vino viene travasato in barrique nuove di rovere francese, mentre un ulteriore 15% prosegue in barrique di secondo passaggio, dove termina la fermentazione. Questo affinamento in legno dona al vino struttura, profondità e notevole complessità. Il vino resta quindi a contatto con le fecce nobili per circa 12 mesi, durante i quali si eseguono regolari batonnage, con l'obiettivo di arricchirne la struttura, aumentare la cremosità al palato e favorire l'evoluzione aromatica.

Note Degustative

Visivo

Giallo dorato luminoso, consistenza vellutata e archetti fitti che denotano struttura e maturità.

Olfattivo

Bouquet complesso, frutta tropicale matura, nocciola, burro fuso e delicate sfumature tostate.

Gustativo

Ingresso morbido, corpo pieno, equilibrio tra freschezza e rotondità, chiusura lunga con ritorni tostati e agrumati.