



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.



CUSTODE DELLE TELE

SAUVIGNON BLANC TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

43°46'03.2"N 11°03'00.6"E

Annata

2023

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Grado Alcolico

13,0%

Suolo

Questo vigneto è ubicato in un area pedecollinare ad un'altitudine dai 50 ad i 100 metri, in un versante esposto ad Est a moderata pendenza. I suoli si originano da calcari marnosi e secondariamente calcareniti della Formazione di Sillano. Questi suoli sono molto adatti a svariati vitigni, tra cui il Sauvignon Blanc. L'esposizione ad Est e la vicinanza con il Fiume Arno portano ad avere buone escursioni termiche, favorevoli al mantenimento di una buona acidità nelle uve. L'escursione termica in sinergia con le caratteristiche pedologiche come la tessitura franco argillosa, discreto contenuto in scheletro alterato ed un buon contenuto di Calcare predispongono alla sintesi di note olfattive eleganti e complesse e buona aromaticità.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte alle prime luci dell'alba per preservare al meglio gli aromi varietali tipici del Sauvignon Blanc. La vendemmia avviene manualmente in cassette da 15 kg, che vengono immediatamente trasportate in cantina per mantenere la freschezza del frutto. Una doppia selezione dei grappoli, effettuata prima e dopo la diraspatura, consente di eliminare ogni acino non perfettamente maturo. Le uve diraspate vengono quindi caricate in pressa e cosparse di ghiaccio secco: questo passaggio fondamentale protegge il mosto dal calore esterno, limita le ossidazioni e preserva i delicati aromi tiolici, caratteristici del vitigno. La pressatura è estremamente soffice, così da estrarre solo le frazioni più nobili dell'acino, ricche di acidità e zuccheri: la cosiddetta "Cuvée". Questo processo, volutamente a basse rese, consente di ottenere un mosto di altissima qualità. Prima dell'inizio della fermentazione alcolica, il mosto viene lasciato riposare per 48 ore a una temperatura controllata di 8-10°C, favorendo un illimpidimento statico naturale. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, in modo lento e costante, per esaltare al massimo la componente aromatica delle uve. Quando la fermentazione è quasi completata, circa il 30% della massa viene travasato in barrique nuove di rovere francese di alta qualità, dove termina il processo fermentativo. Il vino matura poi sulle fecce nobili per un periodo di 8-10 mesi, durante il quale si effettuano batonnage settimanali per arricchire il corpo del vino e monitorarne costantemente l'evoluzione qualitativa.

Note Degustative

Visivo

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, consistente e cristallino, denota eleganza e struttura equilibrata.

Olfattivo

Profumi complessi di lime, frutta tropicale, spezie dolci, con accenni minerali eleganti.

Gustativo

Avvolgente e fresco, con acidità vibrante, note tostate delicate, lunga persistenza e finale sapido armonioso.