



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.



VEDIAVOLI

MERLOT TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

43°46'10.16"N 11°01'43.54"E

Annata

2021

Vitigno

100% Merlot

Grado Alcolico

14,0%

Suolo

Questo vigneto è ubicato in un area pedecollinare ad un'altitudine dai 40 ai 55 metri, in un versante esposto ad Ovest a moderata pendenza. I suoli si originano da sedimenti colluviali provenienti dall'erosione dei rilievi circostanti costituiti da calcari marnosi e secondariamente calcareniti della Formazione di Sillano. I suoli sono molto adatti alla coltivazione del Merlot. Infatti questo vitigno necessita di terreni collinari piuttosto profondi, con buona riserva idrica in quanto soffre più di altre varietà rosse gli stress idrici. Infatti questo vitigno se mal collocato risente negativamente dei cambiamenti climatici e delle estati troppo calde. La collocazione del vigneto prossima a corsi d'acqua secondari e la relativa vicinanza con il Fiume Arno portano ad avere buone escursioni termiche e frescura notturna, favorevoli al mantenimento di una buona acidità nelle uve. L'escursione termica in sinergia con le caratteristiche pedologiche come la tessitura franco argillosa, ed un buon contenuto di Calcare predispongono alla sintesi di note olfattive eleganti e complesse e buona aromaticità.

Vinificazione

Le uve di Merlot vengono raccolte manualmente permettendo così una prima selezione accurata direttamente in vigneto. Una volta giunte in cantina, i grappoli subiscono una seconda selezione manuale, seguita dalla diraspatura, per eliminare ogni acino imperfetto e garantire l'utilizzo solo della parte più sana e matura delle uve. La fermentazione alcolica si svolge in piccoli contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 21 giorni. Durante questo periodo vengono eseguiti regolarmente delestaggi e rimontaggi, tecniche fondamentali per favorire un'estrazione equilibrata di colore, tannini e composti aromatici, contribuendo a costruire la struttura e la complessità del vino. A fermentazione alcolica completata, il vino viene travasato in barriques di rovere francese di pregio, dove svolge la fermentazione malolattica. Questo processo conferisce maggiore morbidezza e rotondità al profilo gustativo del Merlot. Il vino prosegue poi l'affinamento nelle stesse barriques per 24 mesi, durante i quali evolve lentamente, arricchendosi di sfumature e profondità. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi, fase essenziale per raggiungere un perfetto equilibrio espressivo e una maggiore armonia tra struttura, eleganza e longevità.

Note Degustative

Visivo

Rosso rubino profondo con sfumature porpora, limpido e consistente, rivela concentrazione, densità ed eleganza strutturale.

Olfattivo

Intenso e complesso, note di frutti neri maturi, cacao, vaniglia, tabacco e leggera tostatura speziata.

Gustativo

Morbido e vellutato, tannini fitti e dolci, equilibrio impeccabile, lunga persistenza con ritorni balsamici speziati