



ARTIMINO

WINE ESTATE



GRUMARELLO

CARMIGNANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2021

Uvaggio

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Grado Alcolico

14,0%

Clima

Il 2021 è iniziato con un inverno mite con rovesci regolari e temperature nella media. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha favorito un anticipo del germogliamento della vite. L'estate è stata calda e abbastanza secca da inizio giugno fino ad agosto. A partire da metà agosto, si è assistito ad alcuni eventi piovosi che hanno contribuito ad un'ottimale maturazione dei grappoli. La vendemmia è iniziata nella prima metà di settembre con il Sangiovese e si è conclusa ad ottobre con i due Cabernet.

Dati storici e suolo

Il Grumarello prende il nome dallo storico vigneto della proprietà denominato in origine "vigna Grumarello" il quale in passato veniva vinificato da un unico vigneto. Il Carmignano Riserva successivamente è stato trasformato grazie al nuovo blend e viene prodotto solamente nelle migliori annate. I suoli del Grumarello sono dominati dalla formazione geologica del Macigno, un'arenaria caratteristica della Toscana di origine relativamente recente (circa 30 milioni di anni fa).

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione dei grappoli, le uve vengono prontamente portate in cantina. La fermentazione ha luogo in vasche di acciaio a temperatura controllata ed ogni varietà viene vinificata in purezza. La macerazione dura 15-20 giorni e permette una soffice estrazione dei tannini più eleganti e vellutati. A fine fermentazione alcolica, dopo un'attenta analisi chimica ed organolettica, le masse migliori vengono travasate in botti e barriques dove affinano e svolgono la fermentazione malolattica. Il Sangiovese riposa in botti di rovere di Slavonia da 50 hl, mentre il Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in barriques, in parte nuove ed in parte di secondo passaggio, per 24 mesi. Dopo ripetute degustazioni dei vini dalle barriques e dalle botti, i migliori vengono selezionati per il blend del Grumarello. Successivamente, il vino sosta per un periodo minimo di 6 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di un colore rosso rubino carico.

Olfattivo

Al naso è fragrante, con note di viola mammola, prugna e sensazioni piacevoli e ben integrate di vaniglia.

Gustativo

Al gusto è ricco e suadente, con tannino avvolgente.



ARTIMINO

WINE ESTATE



POGGILARCA

CARMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2022

Uvaggio

85% Sangiovese, 15% Cabernet Franc

Grado Alcolico

14,0%

Clima

Il 2022 è iniziato con un inverno con rovesci regolari in gennaio e febbraio e temperature nella media, caratterizzato da un marzo abbastanza fresco; queste condizioni climatiche hanno rallentato il germogliamento della vite. La primavera non molto piovosa ha preceduto un'estate calda e secca fin da fine maggio. La raccolta delle uve è iniziata a fine agosto e nella parte centrale di settembre ci sono state leggere piogge che hanno favorito un riequilibrio della maturazione delle uve e un completamento della maturazione fenolica.

Dati storici e suolo

Il Poggilarca viene prodotto dal 2015 ed è quello che più si identifica con il territorio in cui nasce, la Docg del Carmignano, un riuscito blend di Sangiovese e Cabernet Franc.

I Suoli del Poggilarca sono profondi con moderata presenza calcarea, scheletro abbondante e discreta presenza di rocce sedimentarie.

Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono prontamente portate in cantina ed avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox. Ogni varietà viene lavorata separatamente per accentuarne le caratteristiche. Alla fine della fermentazione alcolica, il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Il Sangiovese viene messo ad affinare in botti di rovere di Slavonia da 50 hl e barriques di rovere ungherese per esaltare le caratteristiche della varietà ed ottenere note terziarie più delicate; il Cabernet Franc in barriques di rovere francese. Al termine dei 12 mesi di affinamento in legno, viene assemblato il blend in acciaio dove sosta per circa 4 mesi prima di essere imbottigliato. Il vino trascorre almeno 6 mesi in bottiglia prima del commercio.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di un colore rosso rubino vivace.

Olfattivo

All'olfatto si presenta intenso e verticale. Note di ciliegia e melograno a primo impatto, poi sentori speziati.

Gustativo

Al gusto è compatto, deciso, con note speziate ben integrate. Il finale di buona intensità e persistenza.



ARTIMINO

WINE ESTATE



SER BIAGIO

CARMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2024

Uvaggio

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Grado Alcolico

14,0%

Clima

L'annata 2024 ha avuto inizio con un inverno relativamente mite, interrotto da un temporaneo abbassamento delle temperature verso la fine di gennaio. Successivamente, si è registrato un progressivo aumento termico fino a metà febbraio. L'innalzamento delle temperature a fine marzo ha determinato un leggero anticipo della ripresa vegetativa. La primavera è stata caratterizzata da una buona distribuzione delle precipitazioni e da un clima complessivamente fresco, favorevole allo sviluppo equilibrato della vite. Durante l'estate si sono verificate due significative ondate di calore: la prima nella seconda metà di luglio e la seconda a metà agosto, che hanno influenzato i ritmi di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata a fine agosto con le varietà più precoci, per concludersi all'inizio di ottobre con la raccolta delle varietà più tardive.

Dati storici e suolo

La Doc Barco Reale nasce dal nome delle cinta murarie che delimitavano la vasta riserva di caccia dei Medici. I Suoli del Ser Biagio sono caratterizzati da argilliti con substrati costituiti da arenarie e presenza di scheletro moderato.

Vinificazione

Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate, vengono avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazioni brevi per evitare estrazioni eccessive. Le varietà vengono tutte fermentate in purezza in modo da poter esprimere al meglio il proprio potenziale. Al termine della fermentazione alcolica, il vino svolge la malolattica in vasche di acciaio. Successivamente, sosta sulle proprie fecce nobili per 6 mesi, al termine dei quali, dopo ripetute analisi e degustazioni, viene definito il blend che verrà imbottigliato.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta rosso rubino intenso.

Olfattivo

Al naso emergono note di fragoline di bosco, ciliegia matura e viola mammola.

Gustativo

Al gusto il vino è fresco e deciso con un tannino gentile.



ARTIMINO

WINE ESTATE



VIN RUSPO

BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia

2024

Uvaggio

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Grenache

Grado Alcolico

12,0%

Clima

L'annata 2024 ha avuto inizio con un inverno relativamente mite, interrotto da un temporaneo abbassamento delle temperature verso la fine di gennaio. Successivamente, si è registrato un progressivo aumento termico fino a metà febbraio. L'innalzamento delle temperature a fine marzo ha determinato un leggero anticipo della ripresa vegetativa. La primavera è stata caratterizzata da una buona distribuzione delle precipitazioni e da un clima complessivamente fresco, favorevole allo sviluppo equilibrato della vite. Durante l'estate si sono verificate due significative ondate di calore: la prima nella seconda metà di luglio e la seconda a metà agosto, che hanno influenzato i ritmi di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata a fine agosto con le varietà più precoci, per concludersi all'inizio di ottobre con la raccolta delle varietà più tardive.

Dati storici e suolo

Il Vin Ruspo è stato vinificato per la prima volta nel 1990. È un vino emblema della denominazione del Carmignano e un prodotto cardine della storicità produttiva aziendale. I suoli del Vin Ruspo si originano da arenarie fini e calcareniti della formazione del Sillano con composizione moderatamente profonda, buona presenza di scheletro e con moderata disponibilità idrica.

Vinificazione

Dopo la raccolta, le uve vengono trasportate in cantina e trattate con ghiaccio secco per proteggerle dal calore esterno, mantenerne intatti gli aromi ed evitare eventuali ossidazioni. Successivamente, vengono diraspate ed inviate in pressa, dove sono raffreddate nuovamente con ghiaccio secco per proteggerle al massimo dall'ossigeno. Il periodo di criomacerazione dura circa un'ora e mezza e, dopo la pressatura molto soffice, il mosto svolge una fase di illimpidimento a freddo per circa 16 ore. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata per non disperdere gli aromi. Al termine della fermentazione, il vino rimane sulle proprie fecce nobili per 2-3 mesi, durante i quali vengono svolti periodici batonnage: nel primo mese un batonnage a settimana e, successivamente, uno al mese per evitare di ossigenare troppo il vino.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di un colore rosa tenue.

Olfattivo

All'olfatto si distinguono sensazioni di fiori bianchi, fragoline di bosco e rosa canina.

Gustativo

Al gusto è diretto, deciso, fresco con un finale equilibrato e molto piacevole.



OCCHIO DI PERNICE

VIN SANTO DI CARMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia

2015

Uvaggio

80% Sangiovese, 20% San Colombano e Trebbiano Toscano

Grado Alcolico

15,0%

Clima

L'andamento climatico del 2015 è stato segnato da un inverno rigido, seguito da un'elevata piovosità, in particolare nel mese di novembre. Alla stagione fredda ha fatto seguito una primavera variabile: umida nei mesi di marzo e aprile, più asciutta in maggio e giugno. In questo periodo le temperature si sono mantenute regolari, favorendo un buon sviluppo vegetativo, una fioritura omogenea e un'ottima allegagione delle uve. L'estate è risultata calda, con un picco significativo delle temperature nel mese di luglio. Tuttavia, le marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso ai grappoli di svilupparsi in modo equilibrato, evitando condizioni di stress. Anche il mese di agosto si è mantenuto su valori termici elevati, ma alcune piogge ben distribuite hanno contribuito ad avviare positivamente il processo di maturazione. La raccolta delle uve destinate al Vin Santo si è svolta tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre.

Dati storici e suolo

Vino figlio della più antica tradizione toscana da sempre legato alla settimana santa. Infatti le uve da cui proviene venivano lasciate appassire fino al giorno di Pasqua e poi pigiate e torchiate, da qui vino Santo. L'appellativo Occhio di Pernice è dato dal colore che ricorda l'iride della Pernice. Viene prodotto solamente nelle nostre migliori annate quali 1998, 2000, 2001, 2006, 2009, 2010, 2011. I suoli dai quali provengono le uve sono di diversa natura: ricchi di rocce sedimentarie e argilliti con matrice calcarea per il Sangiovese e di origine arenaria per il Trebbiano toscano e San Colombano.

Vinificazione

A fine settembre le uve vengono raccolte manualmente e scelte grappolo per grappolo. Come da tradizione toscana, vengono posti su graticci di canna ad appassire in un locale ben areato. I grappoli devono essere integri e spargoli per permettere una buona disidratazione e concentrazione degli zuccheri. Al termine del periodo di appassimento, a metà gennaio, le uve vengono pressate ed il mosto ottenuto posto in caratelli di castagno italiano e rovere francese da 50 e 125 litri per almeno 5 anni. Durante questo periodo avviene la fermentazione alcolica, che può durare diversi mesi. Il Vin Santo Occhio di Pernice affina in bottiglia per un periodo minimo di 3 anni.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di un colore giallo ambrato.

Olfattivo

All'olfatto è intenso e complesso con note di fichi secchi, mallo di noce, albicocca candita e mandorla.

Gustativo

Al palato è strutturato ed avvolgente, con grande mineralità ed una dolcezza che viene equilibrata da un'importante vena acida.



ARTIMINO
WINE ESTATE



CHIANTI MONTALBANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2022

Uvaggio

100% Sangiovese

Grado Alcolico

13,5%

Clima

Il 2022 è iniziato con un inverno con rovesci regolari in gennaio e febbraio e temperature nella media, caratterizzato da un marzo abbastanza fresco; queste condizioni climatiche hanno rallentato il germogliamento della vite. La primavera non molto piovosa ha preceduto un'estate calda e secca fin da fine maggio. La raccolta delle uve è iniziata a fine agosto e nella parte centrale di settembre ci sono state leggere piogge che hanno favorito un riequilibrio della maturazione delle uve e un completamento della maturazione fenolica.

Dati storici e suolo

Nel 1932 furono legittimate 7 diverse zone del Chianti tra cui proprio il Chianti Montalbano e l'intero comprensorio del Carmignano fu così inglobato nella denominazione Chianti Doc. Alcuni documenti storici attestano la presenza di questa sottozona già nel 800 d.C. sotto il dominio dei Franchi. I suoli del Chianti Montalbano sono moderatamente profondi con origine geologica risalente a 70-100 milioni di anni fa dalla formazione del Sillano Santa Fiora. Composizione ricca di rocce sedimentarie, argilliti e buona presenza di scheletro.

Vinificazione

Le uve raccolte vengono pigiate e diraspate per poi essere avviate in serbatoi di acciaio inox dove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. La durata delle macerazioni è di circa 20 giorni per garantire un'estrazione dei tannini più eleganti. Il vino, al termine della fermentazione alcolica, viene trasferito in botti di rovere di Slavonia di piccole e medie dimensioni, dove sosta per almeno 12 mesi. Infine, il vino affina in bottiglia per almeno 6-8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta rosso rubino intenso.

Olfattivo

All'olfatto si percepiscono note fresche di ciliegia, viola mammola e arancia sanguinella.

Gustativo

Al gusto è deciso, con buona intensità e freschezza con finale persistente.



ARTIMINO
WINE ESTATE



CHIANTI MONTALBANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2024

Uvaggio

85% Sangiovese, 15% Canaiolo

Grado Alcolico

13,0%

Clima

L'annata 2024 ha avuto inizio con un inverno relativamente mite, interrotto da un temporaneo abbassamento delle temperature verso la fine di gennaio. Successivamente, si è registrato un progressivo aumento termico fino a metà febbraio. L'innalzamento delle temperature a fine marzo ha determinato un leggero anticipo della ripresa vegetativa. La primavera è stata caratterizzata da una buona distribuzione delle precipitazioni e da un clima complessivamente fresco, favorevole allo sviluppo equilibrato della vite. Durante l'estate si sono verificate due significative ondate di calore: la prima nella seconda metà di luglio e la seconda a metà agosto, che hanno influenzato i ritmi di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata a fine agosto con le varietà più precoci, per concludersi all'inizio di ottobre con la raccolta delle varietà più tardive.

Dati storici e suolo

Nel 1932 furono legittimate 7 diverse zone del Chianti tra cui proprio il Chianti Montalbano e l'intero comprensorio del Carmignano fu così inglobato nella denominazione Chianti Doc. Alcuni documenti storici attestano la presenza di questa sottozona già nel 800 d.C. sotto il dominio dei Franchi. I suoli del Chianti Montalbano sono moderatamente profondi con origine geologica risalente a 70-100 milioni di anni fa dalla formazione del Sillano Santa Fiora. Composizione ricca di rocce sedimentarie, argilliti e buona presenza di scheletro.

Vinificazione

Le uve raccolte vengono pigiate e diraspate per poi essere avviate in serbatoi di acciaio inox dove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Le macerazioni sono brevi per evitare estrazioni eccessive ed esaltare la componente fruttata. Le varietà vengono tutte fermentate in purezza in modo da poter esprimere al meglio il proprio potenziale. Il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio, al termine della quale viene fatto il blend che affina per un periodo minimo di 4 mesi prima di essere imbottigliato.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta rosso rubino intenso.

Olfattivo

All'olfatto si percepiscono note fresche di amarena, susina rossa e rosa.

Gustativo

Al gusto ha una buona intensità, con sentori fruttati e tannini delicati.



ARTIMINO

WINE ESTATE



MARRUCAIA

ROSSO TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Vendemmia

2021

Uvaggio

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc

Grado Alcolico

14,0%

Clima

Il 2021 è iniziato con un inverno mite con rovesci regolari e temperature nella media. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha favorito un anticipo del germogliamento della vite. L'estate è stata calda e abbastanza secca da inizio giugno fino ad agosto. A partire da metà agosto, si è assistito ad alcuni eventi piovosi che hanno contribuito ad un'ottimale maturazione dei grappoli. La vendemmia è iniziata nella prima metà di settembre con il Merlot e si è conclusa ad ottobre con il Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon.

Dati storici e suolo

Marrucaia nasce dalla collaborazione enologica con il Dr. Riccardo Cotarella e il Dr. Pierpaolo Chiasso che in cantina hanno ritrovato queste masse di vitigni internazionali destinandole ad un nuovo vino inserito nel 2023 nella gamma premium della Tenuta. I suoli del Marrucaia sono caratterizzati da sedimenti alluvionali recenti, scarsa presenza di scheletro. Buona profondità ed elevata fertilità.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale per esaltare la componente zuccherina ed una piena maturazione fenolica. Le varietà vengono fermentate separatamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Durante la macerazione, che dura 15-20 giorni, rimontaggi e dèstage vengono gestiti con la massima attenzione al fine di estrarre tannini soffici ed eleganti. Al termine della fermentazione alcolica, le varietà vengono trasferite separatamente in barriques di rovere francese, dove svolgono la fermentazione malolattica ed affinano per 12 mesi. Si utilizzano barriques di rovere francese di Allier che cedono al vino profumate note vanigliate: per il 50% sono barriques di primo passaggio e per il restante 50% sono barriques di secondo passaggio.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfattivo

All'olfatto emergono sentori di rosa, ciliegia e prugna matura, insieme a note terziarie di vaniglia, pepe nero e spezie dolci.

Gustativo

Al gusto è avvolgente, strutturato ed intenso con tannini ben integrati.



ARTIMINO

WINE ESTATE



ARTUMES

BIANCO TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Vendemmia

2024

Uvaggio

70% Trebbiano toscano, 30% Petit Manseng

Grado Alcolico

12,5%

Clima

L'annata 2024 ha avuto inizio con un inverno relativamente mite, interrotto da un temporaneo abbassamento delle temperature verso la fine di gennaio. Successivamente, si è registrato un progressivo aumento termico fino a metà febbraio. L'innalzamento delle temperature a fine marzo ha determinato un leggero anticipo della ripresa vegetativa. La primavera è stata caratterizzata da una buona distribuzione delle precipitazioni e da un clima complessivamente fresco, favorevole allo sviluppo equilibrato della vite. Durante l'estate si sono verificate due significative ondate di calore: la prima nella seconda metà di luglio e la seconda a metà agosto, che hanno influenzato i ritmi di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata a fine agosto con le varietà più precoci, per concludersi all'inizio di ottobre con la raccolta delle varietà più tardive.

Dati storici e suolo

Artumes è il nome originario del borgo Etrusco di Artimino la quale zona è stata un importante sito etrusco dove già da allora si produceva vino. I suoli dell'Artumes sono originati da depositi alluvionali sabbiosi- limosi del fiume Arno e da suoli costituiti da argilliti. Sono suoli profondi con buona struttura, privi di scheletro e particolarmente fertili con elevata disponibilità idrica.

Vinificazione

Le uve vengono trasportate in cantina e trattate con ghiaccio secco per proteggerle dal calore esterno, mantenere gli aromi ed evitare eventuali ossidazioni. La pressatura è molto soffice per non avere estrazioni indesiderate e ricavare le parti più nobili dell'acino. Prima della fermentazione alcolica, il mosto permane per 24 ore ad una temperatura di 8-10 gradi al fine di ottenere un illimpidimento statico. A fermentazione alcolica ultimata, il vino sosta sulle proprie fecce nobili per 2 mesi, durante i quali vengono svolti periodici batonnage.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfattivo

Al naso si percepiscono note di fiori gialli, pesca e sentori agrumati.

Gustativo

Al gusto è intenso, fresco e vibrante.



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.



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.



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.



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 delestage, 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



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 questi 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



ARTIMINO
WINE ESTATE



CENTO OLIVI

Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Nel cuore della Toscana, sulle colline storiche di Artimino, tra il borgo di Poggio alla Malva e il suggestivo Muro del Barco Reale dei Medici, sorge un uliveto speciale, custodito come un piccolo scrigno di biodiversità. È da qui che nasce Cento Olivi, un olio extravergine unico, certificato Toscano IGP, ottenuto in prevalenza da una varietà rara e poco diffusa: la Mignola. Già nei primi del Novecento, la Contessa Carolina Sommaruga Maraini, durante i suoi soggiorni ad Artimino, rimase affascinata da queste piante inconsuete, che producevano un olio "dorato che sapeva di bosco". Scelse proprio quest'uliveto per il suo uso personale, tramandando una selezione preziosa che oggi rivive in ogni bottiglia di Cento Olivi. Prodotto in quantità molto limitata, è il risultato di una raccolta rigorosamente manuale, eseguita con il metodo della brucatura e con attenta selezione delle drupe migliori. Le olive vengono frante entro sei ore dalla raccolta, a freddo, per preservarne al massimo il profilo aromatico e le caratteristiche nutrizionali. L'olio viene poi filtrato e conservato a temperatura controllata, e sottoposto a controlli chimici e sensoriali per ottenere la certificazione ufficiale del Consorzio di Tutela dell'Olio Toscano IGP.

Nome del prodotto

Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP – Cento Olivi

Zona di produzione

Carmignano (PO), località Artimino – Toscana

Cultivar

Mignola (varietà antica e rara); in piccola parte Moraiolo e Leccino

Metodo di estrazione

Raccolta a mano per brucatura

Frangitura a freddo entro 6 ore

Filtrazione leggera

Stoccaggio in acciaio inox a temperatura controllata

Certificazione Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Profilo sensoriale

Colore

Verde brillante tendente al giallo oro, con rapide evoluzioni cromatiche naturali nel tempo

Profumo

Eleganti note di erba fresca, carciofo, mandorla dolce e delicati richiami a frutti di bosco

Gusto

Fruttato deciso, con un ingresso dolce e armonico, seguito da una piacevole nota piccante e un amaro persistente, intenso ma mai invadente. Un olio complesso, che evolve al palato con eleganza e profondità.

Cento Olivi è molto più di un olio: è una memoria vivente, una storia da assaporare. La sua rarità, l'origine certificata, il legame con la natura e la storia di Artimino ne fanno un prodotto da intenditori, perfetto per chi desidera portare a tavola un'eccellenza toscana autentica, fuori dagli schemi, capace di sorprendere ad ogni goccia.



ARTIMINO

WINE ESTATE



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Dalle colline più alte di Artimino nasce un olio prezioso, frutto di una tradizione antica e di una terra generosa. L'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP Artimino è prodotto esclusivamente da ulivi selezionati, coltivati con rispetto per l'ambiente e secondo pratiche agricole sostenibili. Queste piante, alcune delle quali hanno resistito alle gelate più dure della storia recente, crescono su terreni vocati e soleggiati. Le olive vengono raccolte a mano, con il metodo tradizionale della brucatura, scegliendo solo i frutti migliori. La spremitura avviene entro 6 ore dalla raccolta, a freddo, per conservare intatti aromi e proprietà. L'olio viene poi filtrato e conservato a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio, per garantirne la freschezza e la qualità nel tempo. Il risultato è un olio elegante, certificato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Toscano IGP, che unisce intensità e finezza.

Nome del prodotto

Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP – Artimino

Zona di produzione

Carmignano (PO), località Artimino – Toscana

Cultivar

Moraiolo e Leccino con minima parte di Frantoio

Metodo di estrazione

Raccolta a mano per brucatura

Frangitura a freddo entro 6 ore

Filtrazione leggera

Stoccaggio in acciaio inox a temperatura controllata

Certificazione Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Note Degustative

Colore

Verde brillante tendente al giallo oro con il passare del tempo

Profumo

Note fresche di carciofo, mandorla e erba appena tagliata

Gusto

Armonioso, con un perfetto equilibrio tra l'amaro e il piccante

Un olio che racconta la Toscana in ogni goccia, perfetto per esaltare i piatti della cucina mediterranea o da gustare semplicemente su una fetta di pane caldo.



ARTIMINO
WINE ESTATE



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Nelle colline dolci e silenziose di Artimino, nel cuore del territorio di Carmignano, nasce un olio extravergine d'oliva che porta con sé l'anima di un paesaggio antico e la sapienza contadina di una terra generosa. La Tenuta di Artimino custodisce oltre 16.000 piante di olivo, coltivate secondo principi di agricoltura sostenibile, con una particolare attenzione alla cura del suolo, alla biodiversità e al rispetto dei cicli naturali. L'Olio Extravergine di Oliva Tenuta di Artimino è il frutto di una raccolta esclusivamente manuale, eseguita con il metodo tradizionale della brucatura. Le olive, selezionate al giusto grado di maturazione, vengono frante a freddo entro 12 ore dalla raccolta, per preservare al massimo le qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto. Segue una filtrazione leggera e uno stoccaggio in acciaio inox a temperatura controllata, per garantire freschezza, stabilità e pulizia aromatica nel tempo.

Nome del prodotto

Olio Extravergine di Oliva – Tenuta di Artimino

Zona di produzione

Carmignano (PO), località Artimino – Toscana

Cultivar

Prevalenza di Moraiolo e Frantoio, con presenza di Leccino

Metodo di estrazione

Raccolta a mano per brucatura

Frangitura a freddo entro 12 ore

Filtrazione leggera

Conservazione in acciaio inox a temperatura controllata

Note Degustative

Colore

Verde intenso con riflessi dorati, tende a mutare nel tempo in modo naturale

Profumo

Sentori netti di mandorla fresca, accompagnati da sfumature vegetali di foglia di olivo ed erba tagliata

Gusto

Fruttato medio, armonico ed elegante, con piacevoli note di amaro e piccante che richiamano la tipicità degli oli toscani di alta collina

Abbinamenti consigliati

Perfetto a crudo su verdure di stagione, zuppe rustiche, carni bianche, pesci alla griglia e piatti della tradizione mediterranea

Questo olio racconta la storia di Artimino, un luogo sospeso tra la civiltà etrusca e la memoria dei Medici, dove ogni albero ha radici profonde nel tempo e ogni bottiglia racchiude un frammento di paesaggio. È un olio pensato per chi ama l'autenticità, per chi cerca un prodotto buono, pulito e giusto, espressione sincera di un territorio unico.