



ARTIMINO

WINE ESTATE





ARTIMINO
WINE ESTATE

01

LA TENUTA



LA TENUTA

La Tenuta di Artimino si estende per circa 730 ettari nel cuore della Toscana, tra le province di Prato e Firenze, in un contesto paesaggistico e storico di straordinario valore.

Questo territorio rappresenta un mosaico armonioso di vigneti, uliveti, boschi e specchi d'acqua, delimitato dal fiume Arno, che contribuisce a creare un microclima particolarmente favorevole all'agricoltura di qualità.

Cuore storico e simbolico della Tenuta è la Villa Medicea La Ferdinanda, capolavoro rinascimentale progettato da Bernardo Buontalenti e realizzato nel 1596 per Ferdinando I de' Medici, oggi Patrimonio UNESCO.

Attorno alla Villa si sviluppa un articolato sistema di ospitalità che comprende un hotel quattro stelle, circa 60 appartamenti nel borgo storico, due ristoranti – Biagio Pignatta, dedicato alla cucina gourmet contemporanea, e Cantina del Redi, interprete della tradizione toscana – e un centro benessere, pensati per offrire un'esperienza autentica e immersiva.

La struttura turistica fa parte del gruppo Meliá Collection.





In questo contesto di storia, natura e cultura, la viticoltura rappresenta una delle espressioni più alte dell'identità della Tenuta.

I 70 ettari di vigneto sono dedicati alla produzione di vini che interpretano in modo autentico uno dei territori più antichi e vocati della Toscana, dando origine a due denominazioni di prestigio: Carmignano DOCG e Chianti Montalbano DOCG.

Qui nasce il progetto vitivinicolo di Artimino, fondato sulla ricerca, sulla conoscenza approfondita del territorio e sulla valorizzazione delle sue molteplici anime.



ARTIMINO
WINE ESTATE

02

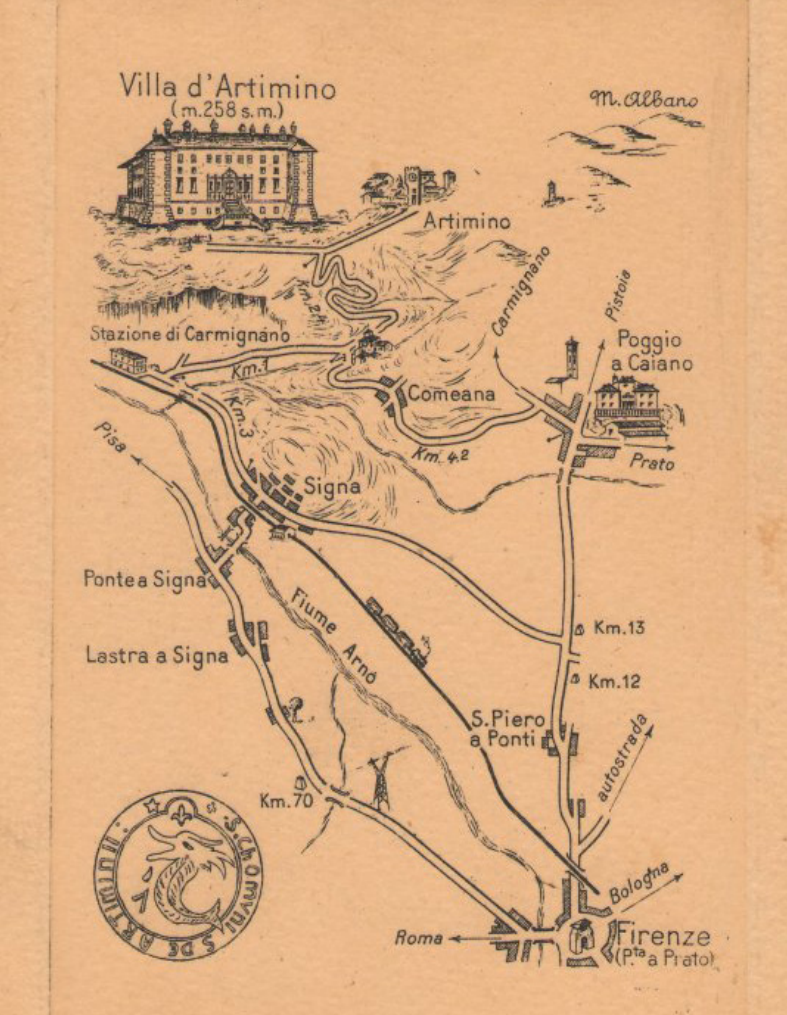
STORIA

STORIA

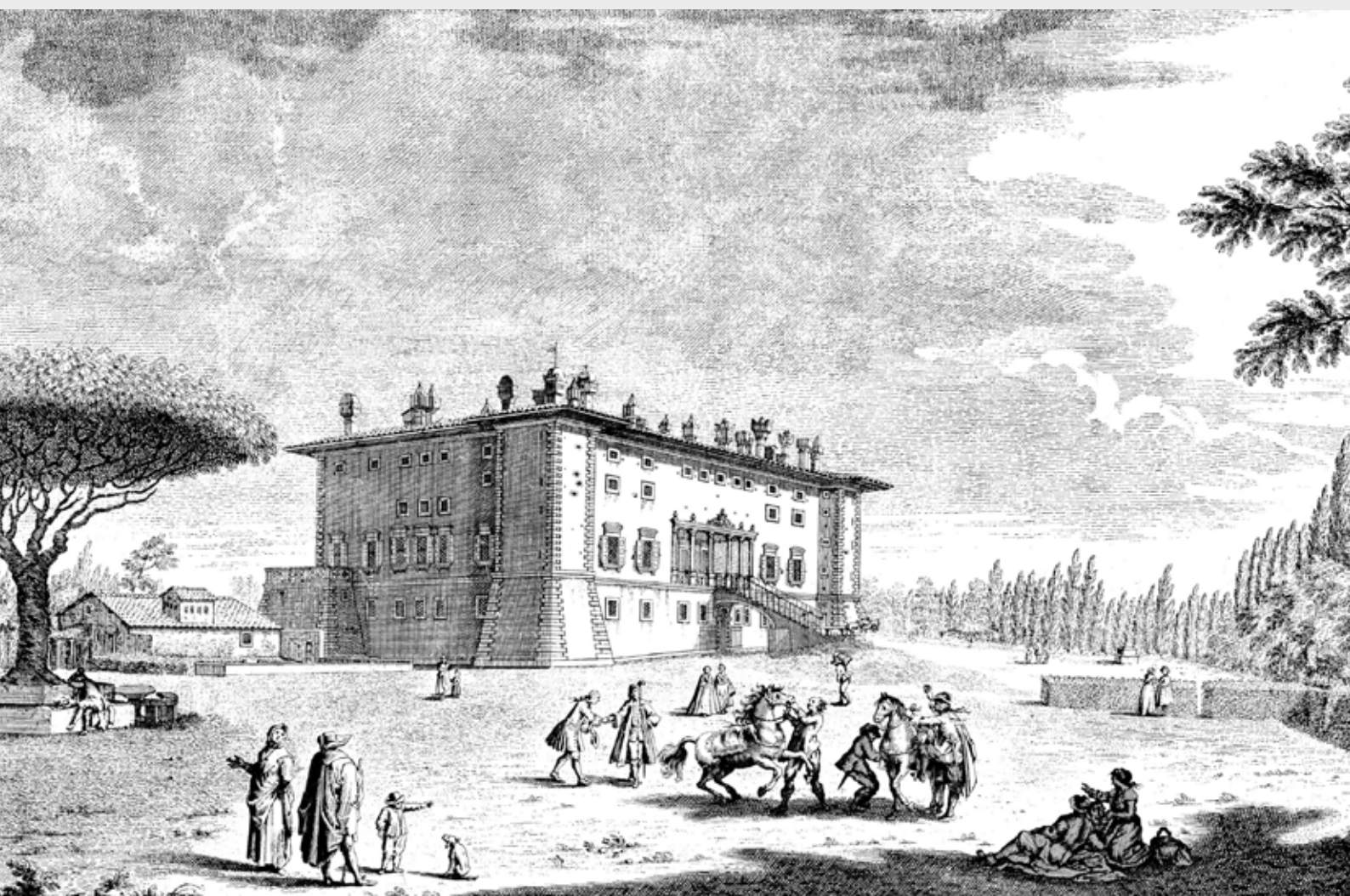
La vocazione vinicola di Artimino affonda le proprie radici nell'antichità. Già nel VII secolo a.C. gli Etruschi coltivavano la vite su queste colline, riconoscendo il valore di un territorio naturalmente predisposto alla produzione di vini di qualità. Abili viticoltori e commercianti, diffusero il vino lungo le rotte del Mediterraneo, lasciando reperti archeologici che testimoniano una cultura vitivinicola millenaria.

Nei secoli successivi, la tradizione vitivinicola trovò nuova centralità sotto i Medici. Nel 1680, durante il Granducato di Cosimo III de' Medici, vennero impiantate le prime vigne intorno alla Villa Medicea La Ferdinanda, consolidando il ruolo di Artimino come area di eccellenza. Pochi decenni più tardi, nel 1716, lo stesso Cosimo III promulgò un bando che delimitava ufficialmente l'area di produzione del Carmignano, considerato uno dei primi disciplinari vinicoli della storia, anticipando di secoli il concetto moderno di denominazione d'origine controllata.





Ancora oggi, la Tenuta di Artimino custodisce e interpreta questo patrimonio unico, in un dialogo continuo tra passato e presente, dove la storia diventa fondamento dell'identità e dell'eleganza senza tempo dei suoi vini.





ARTIMINO
WINE ESTATE

03

LA FAMIGLIA OLMO



LA FAMIGLIA OLMO

Nel corso del Novecento, la storia della Tenuta si arricchisce di un nuovo capitolo grazie all'ingresso della famiglia Olmo. Nel 1989 la Tenuta viene acquisita da Giuseppe Olmo, detto Gepin, figura emblematica dello sport italiano e imprenditore visionario. Campione di ciclismo e protagonista di imprese leggendarie, tra cui il Record dell'Ora del 1935, Olmo riconobbe in Artimino un patrimonio di valore assoluto, scegliendo di farsene custode con rispetto e lungimiranza.

Il suo intervento segnò l'inizio di una nuova fase dove la figlia maggiore ed il marito si dedicarono alla ristrutturazione immobiliare, alla tutela del territorio e alla valorizzazione dell'identità storica ed artistica della Tenuta. Il vino era per Olmo non solo prodotto, ma espressione di cultura, paesaggio e memoria.

Oggi la Tenuta di Artimino è guidata dalla terza generazione della famiglia Olmo, con Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo alla guida del progetto. Sotto la loro direzione, la Tenuta prosegue un percorso che unisce rispetto per la storia e visione contemporanea, ponendo al centro qualità, ricerca e conservazione del territorio.



A woman with blonde hair, wearing a dark jacket and boots, is walking on a gravel path in a vineyard. The trees have yellow and green leaves, suggesting autumn. The background is a soft-focus landscape of vineyard rows.

«Per noi è un onore profondo, oltre che una grande responsabilità, dare forma a un progetto così ambizioso: un percorso che nasce dal rispetto per le nostre radici e guarda alla valorizzazione di un territorio straordinario, ricco di storia e cultura. Un impegno quotidiano verso la qualità e la bellezza, per custodire il paesaggio e raccontare, attraverso il nostro vino, un patrimonio affascinante che merita di essere tramandato.»

— Annabella Pascale, Presidente



ARTIMINO
WINE ESTATE

04

IL TERROIR

IL TERROIR

Il terroir di Artimino rappresenta il cuore pulsante dell'identità della Tenuta: un equilibrio profondo tra materia e memoria, natura e storia. Situato tra le colline di Carmignano e del Chianti Montalbano, questo territorio racconta una terra antica e generosa, capace di dare vini di grande eleganza e personalità.



I vigneti, estesi su 78 ettari, beneficiano di un microclima unico, modellato dal fiume Arno, dall'influenza dei rilievi montuosi e dall'abbraccio silenzioso dei boschi circostanti.

Le esposizioni prevalenti a sud e sud-ovest, unite a una selezione varietale attenta, permettono a ogni vigneto di esprimere al meglio la propria identità, in una perfetta sinergia tra suolo, luce ed equilibrio vegetativo.





Dal punto di vista geologico, il territorio di Artimino è il risultato di un lungo processo di sedimentazione marina, seguito dal sollevamento tettonico, che ha dato origine a una straordinaria complessità di suoli. Lo studio di zonazione dei vigneti ha individuato tre principali tipologie:

Macigno: suoli arenacei, tipici dell'area del Carmignano, ideali per vini strutturati ed eleganti grazie alla buona drenabilità e alle pendenze moderate.

Sillano – Santa Fiora: terreni prevalentemente argillosi con presenza di arenarie, diffusi nell'area del Chianti Montalbano, capaci di conferire profondità e complessità aromatica.

Suoli alluvionali e argillitici: presenti nelle zone destinate alle uve bianche, derivanti dai depositi del fiume Arno, favoriscono finezza, freschezza ed espressione varietale.

Questa diversità pedologica, unita alla biodiversità e alla cura agronomica, crea un mosaico di microzone, ciascuna capace di dare origine a vini distinti e riconoscibili, espressione autentica delle anime del territorio.





ARTIMINO
WINE ESTATE

05

IL CARMIGNANO DOCG



IL CARMIGNANO DOCG

Il Carmignano DOCG è uno dei vini più antichi e prestigiosi della Toscana. Dalle anfore etrusche ai sigilli granducali, dalle pergamene medievali ai banchetti rinascimentali, questo vino ha attraversato i secoli, apprezzato da nobili, poeti e artisti. La sua identità è legata alle colline di Carmignano, dove il vino non è solo prodotto della terra, ma racconto di una tradizione millenaria.

Il riconoscimento ufficiale avvenne nel 1716, quando Cosimo III de' Medici promulgò l'editto che delimitava l'area di produzione, proteggendone l'autenticità. Elemento distintivo del Carmignano è la presenza del Cabernet, introdotto nel XVI secolo sotto il patrocinio medico da Caterina de' Medici, ricordato localmente come "uva francesca".

Nel corso del Novecento, il Carmignano ha attraversato diverse fasi normative: nel 1932 l'area fu inclusa nella denominazione Chianti DOC, pur mantenendo una forte identità propria. Nel 1975 ottenne il riconoscimento DOC e, nel 1990, quello di DOCG, con applicazione retroattiva fino alle annate 1988, consolidando la sua posizione tra le grandi denominazioni italiane.





TENUTA DI ARTIMINO

SER BIAGIO

BARCO REALE
DI CARMIGNANO
DE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA


ARTIMINO

IA DELLA

VITILLI

NE FATTA





POGGILARCA

CARMIGNANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



ARTIMINO





TENUTA DI ARTIMINO

OCCHIO
DI PERNICE

VINO SANTO
DI CARMIGNANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA



ARTIMINO



ARTIMINO
WINE ESTATE

IL CHIANTI MONTALBANO DOCG

06

IL CHIANTI MONTALBANO DOCG



Il Chianti Montalbano prende il nome dall'omonima catena montuosa, estesa su circa 16.000 ettari tra le province di Pistoia, Prato e Firenze. Questo territorio, ricco di storia e tradizione, ha dato origine a una viticoltura che unisce natura, cultura e passione, creando vini che riflettono l'identità autentica del territorio.

Le colline custodiscono testimonianze della presenza degli Etruschi e dei primi insediamenti romani, segni di un legame millenario tra uomo e vite. La viticoltura si consolidò con i Medici, che riconobbero il valore economico, sociale e culturale del vino, celebrandolo nei banchetti, nelle opere letterarie e nelle attività commerciali.

Un momento cruciale fu il 1716, quando gli "illustrissimi signori deputati della nuova congregazione sopra il commercio del vino" stabilirono i regolamenti per la produzione e il commercio del vino nei territori del Granducato, gettando le basi per la futura denominazione Chianti. Oggi il Chianti Montalbano continua a esprimere la ricchezza del territorio attraverso vini eleganti e strutturati.



1596



CHIANTI
MONTALBANO

DE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA



ARTIMINO



ARTIMINO
WINE ESTATE

07

I DIVERSAMENTE AUTOCTONI

I DIVERSAMENTE AUTOCTONI

Il progetto de “I Diversamente Autoctoni” nasce dal desiderio di raccontare, attraverso il vino, la complessità e la ricchezza del territorio. Tra il 2022 e il 2025, la Tenuta ha realizzato uno studio di zonazione dei vigneti, guidato dal Professor Attilio Scienza, dal Dottor Luca Toninato e da Stefano Pinzauti, pioniere della zonazione in Italia, con la supervisione dell’enologo Riccardo Cotarella.



Lo studio ha integrato metodi tradizionali e tecnologie avanzate, come mappature satellitari e analisi geologiche di precisione. I risultati hanno messo in luce un mosaico di suoli, esposizioni e altitudini, confermando che ogni vigneto possiede un'identità unica.

Vinificazioni sperimentali di tre anni hanno verificato in cantina quanto osservato in vigna, portando all'individuazione di cinque appezzamenti simbolo, ciascuno capace di esprimere una varietà in modo autentico.

Da questa ricerca nascono i cinque vini monovarietali di Artimino:

- **Custode delle Tele** – Sauvignon Blanc
- **Punto Ombra** – Chardonnay
- **Moreta** – Sangiovese
- **Vediavoli** – Merlot
- **Poggiapiè** – Cabernet Franc

Ogni Cru rappresenta l'espressione più autentica delle diverse anime del territorio, risultato di scienza, esperienza e sensibilità enologica.



SAUVIGNON BLANC
CUSTODE DELLE TELLE
2023
ARTIMINO



43°40'10.0"N 11°07'28.13"E
PUNTO
OMBRA

CHARDONNAY 2022

ARTIMINO



42°46'21" N 11°02'28" E

2022
MORETA
SANGIOVESE



ARTIMINO



43°46'10.16"N 11°01'43.84"E

2021
VEDIABOLI
Merlot




ARTIMINO



43°45'39.7"N 11°03'05.7"E

POGGIPIÈ
Cabernet Franc

RACCOLTO
2022



ARTIMINO



ARTIMINO
WINE ESTATE

08

I NOSTRI IGT



TENUTA DI ART



ARTUMES

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BIANCO



ARTIMINO







ARTIMINO
WINE ESTATE

IL NOSTRO OLIO

09



IL NOSTRO OLIO

La Tenuta produce anche olio extravergine di oliva di alta qualità, frutto di una tradizione millenaria e della cura di 16.000 ulivi coltivati con metodi sostenibili, rispettosi dell'ecosistema locale e della biodiversità.

La raccolta avviene manualmente, al giusto grado di maturazione, con trasporto rapido al frantoio. L'olio viene estratto a freddo, preservando aromi, sapori e proprietà nutrizionali, garantendo un prodotto autentico ed elegante, in perfetta armonia con la tradizione toscana.

La produzione comprende tre tipologie:

Olio EVO, espressione della tradizione aziendale;

Olio Toscano IGP, certificato e fortemente legato al territorio;

Cento Olivi, progetto d'eccellenza ottenuto da una selezione di sole 300 piante sulle colline storiche di Artimino, prevalentemente della rara varietà Mignola. Prodotto in quantità limitata, Cento Olivi nasce da una raccolta manuale con brucatura, frangitura entro sei ore e rigorosi controlli qualitativi, offrendo un olio unico per identità, eleganza e valore storico.







Olio Extra Vergine di Oliva
TOSCANO
Indicazione Geografica
Protetta
Artimino
[ar-ti-mi-no]
Olio di oliva di categoria
superiore ottenuto
direttamente dalle olive
e unicamente mediante
procedimenti meccanici.



ARTIMINO
WINE ESTATE

10

ARTIMINO












**CHianti
MONTALBANO**
CONFESSIONE DI URBINE CONTROLLATA
E GARANTITA

ARTIMINO









ARTIMINO

WINE ESTATE

TENUTA DI ARTIMINO

Via La Nave, 11 – 59015 Carmignano (PO) – Italia

wine@artimino.com

artiminowines.com

IG FB LN @artiminowines #artimino