

SPORTCLUB

YOUR LIFESTYLE MAGAZINE

APRILE 2026



DAL 1976 UN ITALIANO NON VINCE A ROMA. FOSSE LA VOLTA BUONA...

UN URLO STROZZATO DA 50 ANNI

N. 221

WWW.SPORTCLUBONLINE.IT



sportclubonline



sportclubonline

VINO

CARMIGNANO

ORIGINE ANTICA CON VISIONE MODERNA



Nel cuore della Toscana a soli 20 chilometri da Firenze, si estende la Tenuta di Artimino, luogo in cui storia, arte e natura si fondono con l'eccellenza enologica. La sua storia affascinante attraversa secoli: dalle origini etrusche a borgo medievale, fino a diventare la residenza di caccia della famiglia Medici.

A cura di Alessandro Scorsone

Passeggiando per le strade dei 730 ettari del parco e ammirando la maestosa Villa Medicea "La Ferdinanda", oggi Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, si percepiscono echi di epoche lontane e il fascino di una terra ricca di memoria. Al centro della Tenuta vi è il vino. Gli 80 ettari di vigneti danno vita a etichette di rara eleganza. Il Carmignano DOCG, antichissima denominazione dalle radici storiche, tra le più piccole d'Italia, esprime il carattere inconfondibile del Sangiovese arricchito dal Cabernet, e il Chianti DOCG, simbolo della Toscana nel mondo, che completano un quadro enologico di straordinaria complessità. Ogni sorso racconta la storia, il territorio e l'arte di una regione generosa, trasportando il visitatore in un viaggio sensoriale unico. Annabella Pasca-



le è la vulcanica Presidente di Artimino Wine Estate e della Fondazione Giuseppe Olmo, dedicata al nonno, famoso ciclista degli anni '30 che acquistò la Tenuta alla fine degli anni '80 ed è perfettamente consapevole del fatto di essere custode di una eredità che attraversa i secoli ma ha il compito di farla vivere nel presente, con una visione che coniughi tradizione e innovazione, memoria e futuro. La Tenuta di Artimino ha un valore storico inestimabile, come patrimonio artistico-culturale e vitivinicolo ed oggi esprime un modo nuovo di intendere l'impresa vinicola, generando valore attraverso l'unicità, la bellezza e la responsabilità verso il territorio e la sua storia. Ma Artimino non è solo vino: la Tenuta è anche ospitalità e accoglienza. L'Hotel, ricavato nella storica Paggeria Medicea, e gli appartamenti in stile toscano del borgo offrono 102 unità tra comfort moderni e charme storico. Due ristoranti gourmet, un centro benessere e la possibilità di immergersi nella cultura del vino completando un'offerta che trasforma ogni soggiorno in un'esperienza

sensoriale unica e indimenticabile. Ogni angolo della Tenuta racconta cura e passione: dai filari dei vigneti alle sale storiche della Villa, dai vicoli del borgo alle terrazze panoramiche, si respira la dedizione della famiglia Olmo, custode di un patrimonio senza eguali. Tra arte, natura, ospitalità e vini d'eccellenza, la Tenuta invita a vivere la Toscana nella sua nobiltà e bellezza, offrendo emozioni che attraversano i secoli e restano nel cuore di chi visita. E parlando di emozioni, come non sognare un calice ricco di cotanta bellezza? Ed eccolo pronto, Grumarello 2020, Carmignano Riserva, portabandiera dell'Azienda per tipicità e visione, 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc, 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). Accurata selezione dei grappoli, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata ed ogni varietà vinificata in purezza. Una macerazione di 15-20 giorni permette una soffice estrazione dei tannini più eleganti e vellutati. A fine fermentazione alcolica, 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. Dalle barriques e dalle botti migliori vengono selezionati i blend del Grumarello. Successivamente, il vino sosta per un periodo minimo di 6 mesi in bottiglia, fino al momento della magia. Si stappa la bottiglia e si versa nel giusto calice, si ammira un attraente manto rubino limpido e luminoso che svela in successione profumi di frutta matura, florealità di viola mammola impreziositi da eleganti sfumature erbacee e speziature dolci. L'assaggio si esprime con una struttura potente ma anche con un misurato equilibrio, frutto di adeguata morbidezza con tannini rotondi. Il finale farà sorridere e pensare solo a cose belle... quelle però, saranno solo le vostre...