



Artimino

ARTIMINO

Viale Papa Giovanni XXIII 1, 59015 Artimino (Prato)

www.artimino.com
commerciale@artimino.com

Przedstawiciel: Fabrizio Gherardini, cell.+39 335 6110620

Położona zaledwie 20 km od Florencji posiadłość Artimino, rozciąga się na obszarze 732 ha (w tym 80 ha winnic i 18 tys. drzew oliwnych). Jej sercem jest słynna Willa Medycejska „La Ferdinanda”, która w 2013 r. wpisana została do dziedzictwa kulturowego UNESCO.

Cabernet Sauvignon, będący składnikiem wszystkich najlepszych win o prestiżowej apelacji DOCG Carmignano, w tym największego na tym obszarze producenta Artimino, został zasadzony na tym terenie w 1533 r. przez pochodzącą z Francji Katarzynę Medycejską. Dzięki swej wielowiekowej, lokalnej historii i znakomitej aklimatyzacji na tym skrawku Toskanii *Cabernet Sauvignon* jest tu uznawany jako winorośl autochtoniczna.

W 1716 r. Wawrzyniec III Medycejski w swym dekrete podawał Carmignano jako przykład pierwszego terytorium winiarskiego objętego „apelacją o kontrolowanym pochodzeniu”, czyli odpowiedniku dzisiejszego DOC.

Na obszarze Carmignano, poza winami apelacji DOCG Carmignano, powstają również wina Chianti DOC na bazie tokańskiego *Sangiovese*. Ponadto w winnicach Artimino uprawiane są czerwone *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Canaiolo*, *Gamay* i białe *Trebbiano*, *Chardonnay*, *Riesling Renano*, *Sauvignon Blanc*, *Malvasia Bianca* i *San Colombano*. W ostatnich latach ta posiadająca 2.500 m kw. nowoczesnej winiarni posiadłość w sposób znaczący podniosła jakość swych win.

“Vin Ruspo” Rosato di Carmignano DOC 2013

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Dojrzewanie: 3 miesiące w kadziach inox i 2 miesiące w butelce

“Barco Reale” di Carmignano DOC 2013

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot i inne

Dojrzewanie: 3 miesiące w *tonneaux* i 3 miesiące w butelce

Carmignano DOCG 2011

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot i inne

Dojrzewanie: 12 miesięcy w 30 i 50 hl *tonneaux* i 6 miesięcy w butelce

„Riserva Villa Medicea” Carmignano DOCG 2010

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot i inne

Dojrzewanie: 24 miesiące w 30 i 50 hl *tonneaux* i 6 miesięcy w butelce

„Grumarello” Carmignano Riserva DOCG 2008 - Cru

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i inne

Dojrzewanie: 24 miesiące w 30 i 50 hl *tonneaux i barrique*; następnie 12 miesięcy w butelce

Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice

Sangiovese, Canaiolo, Aleatico, Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, San Colombano

Produkcja: z dojrzałych winogron podsuszanych naturalnie w winiarni przez 4 miesiące;
Dojrzewanie: 4 lata w 50-cio litrowych beczkach *caratelli*.
Temperatura serwowania: 14-16 °C

Format: 0,375 ml

Grappa di Carmignano

Format: 0,500 ml

Olio Extravergine di Oliva

Frantoio 50%, Moraiolo 40%, Pendolino i inne 10%

Inne wina producenta:

- “Artumes” Toscana Bianco IGT
- “Iris” Toscana Rosso IGT
- Chianti DOCG
- Vin Santo di Carmignano