

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Artimino

NOME DEL VINO

Artimino Poggilarca Carmignano
DOCG

DENOMINAZIONE

Carmignano DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Carmignano (PO)

VINIFICAZIONE

Le uve, una volta giunte in cantina, vengono selezionate ed inviate alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. La fase della macerazione dura dai 12 ai 18 giorni in funzione della varietà.

AFFINAMENTO

Legno, Sangiovese in botti da 30hl, Cabernet Sauvignon e Merlot in barriques nuove e di 2° passaggio

VITIGNO/I

Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot

ALLEVAMENTO

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri

ESPOSIZIONE

Est-Ovest.

ALTITUDINE

130 m s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni circa

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre. Manuale

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

6.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9084