

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Tenuta di Artimino

## NOME DEL VINO

Artimino Marrucaia Toscana IGT

## DENOMINAZIONE

Rosso Toscana IGT

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Toscana

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e vinificate separatamente in funzione del periodo di maturazione di ognuna. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 28-30°C. Durante la macerazione, rimontaggi e delestage vengono gestiti con la massima attenzione al fine di mantenere il tannino soffice e delicato.

## AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese per l'invecchiamento che dura 12 mesi.

## VITIGNO/I

Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot

## ALLEVAMENTO

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri.

## ESPOSIZIONE

Varie

## ALTITUDINE

110 m s.l.m.

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

Varie

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Varie

## EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre. Manuale.

## ETTARI VITATI

## RESA PER ETTARO

4.500 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

E9087