

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Artimino

NOME DEL VINO

Artimino Artumes Bianco di
Toscana IGT

DENOMINAZIONE

Bianco Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Carmignano (PO) - Capraia e
Limite (FI)

VINIFICAZIONE

Le uve una volta giunte in cantina vengono raffreddate e portate alla temperatura di 10°C per poi fare una criomacerazione di 4 ore. Successivamente il mosto viene spostato in serbatoi di acciaio dove si svolge la fermentazione alcolica alla temperatura di 13-15°C.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino matura in vasche di acciaio per almeno 3 mesi, di cui 2 sulle fecce.

VITIGNO/I

Trebbiano - Petit Manseng

ALLEVAMENTO

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri

ESPOSIZIONE

Est-Ovest

ALTITUDINE

60 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni circa

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine di settembre e gli inizi di ottobre.

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

8.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9088