

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta di Artimino

NOME DEL VINO

Artimino Occhio di Pernice Vin Santo di Carmignano DOC

DENOMINAZIONE

Carmignano Riserva DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2013

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Carmignano DOC

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano e posta ad appassire nella vinsantaia su graticci di canna per circa 4 mesi. Una volta completato l'appassimento, l'uva viene pressata ed il mosto ottenuto viene posto in caratelli da 100 L per almeno 5 anni.

AFFINAMENTO

VITIGNO/I

Sangiovese - Canaiolo - Aleatico - Trebbiano Toscano - Malvasia bianca lunga - San Colombano

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est-Ovest

ALTITUDINE

115 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

5.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

16,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

E9255