

Prodotto esclusivamente con uve selezionate e raccolte nei nostri vigneti
e vinificate rigorosamente nelle nostre cantine.
I nostri vigneti hanno una vocazione e una storia che risale ad oltre 100 anni fa.

ARTORIUS

Vino Tipico ed Autoctono della Costa Toscana
Garantita la Tracciabilità

UVAGGIO

Sangiovese, Cabernet Franc.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Costa Toscana.

ALTITUDINE

30 m slm.

TERRENO

Di medio impasto, con corpo,
anche sassoso.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

SCHEMA VIGNA

Tradizionale 2,60 x 0,90 m.

ETÀ MEDIA VITI

25 anni.

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano a
settembre.

VINIFICAZIONE

15-20 giorni di fermentazione,
svinatura e spremitura soffice.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura naturale in tank a 25-30
°C, con lieviti naturali.

COLORE

Rosso rubino pieno, equilibrato e
brillante.

PROFUMO

Bouquet speziato e completo,
continuo e armonioso.

SAPORE

Completo, di eccezionale finezza.
Ha carattere, eleganza e
persistenza.

ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione e formaggi
stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

PACKAGING

6 bottiglie 750 ml/scatola.

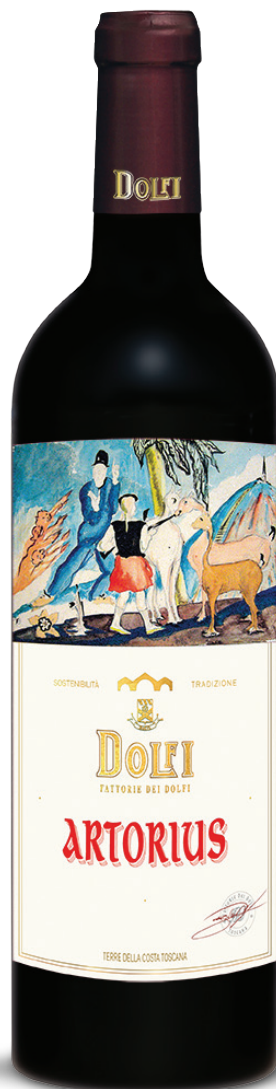
ALCOL

13,5 - 14% vol (dipende dall'annata).

PREMI

Artorius 2013 - Medaglia d'Oro San
Diego International Wine &
Spirits Challenge 2018.

Artorius 2015 - Medaglia d'Oro
Sommelier Challenge 2018.



N.B. Noi non acquistiamo né uve né vini da altri produttori.
La legge purtroppo lo permette, ma noi consideriamo questo quasi una consuetudine,
un tradimento della fiducia del cliente e del consumatore che deve avere la garanzia
e la certezza della provenienza di ciò che acquista e consuma.