



ARTUMES

BIANCO TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

Uve | *Blend*

Trebbiano, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc

Zona di Produzione | *Area of Production*

Carmignano (PO), Capraia e Limite (FI), Italia

Altitudine | *Average Altitude*

60 m s.l.m 60 m a.s.l

Terreno | *Soil*

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla
Silt and sand with a good percentage of clay

Sistema di allevamento | *Grapes Growing System*

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri
Guyot in elder vineyards, cordon spur in all others

Resa per Ettaro | *Productivity per Hectare*

80 q.li /Ha 8 tons/Ha

Grado Alcolico | *Alcohol Content*13% vol

Temperatura di servizio | *Serving Temperature*..... 10°-12°C

Vinificazione | *Vinification*

Le uve subiscono una pressatura soffice e solo il succo viene avviato alla fermentazione che avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura di 14°C. Al completamento della fermentazione il vino matura in vasca per almeno 4 mesi di cui 2 sulle fecce.



Grapes are pressed gently and only their juice is fermented in stainless steel tanks at a temperature of 14°C. After the fermentation, the wine matures in stainless steel tanks for a minimum of 4 months, 2 of which on the lees.

Note Organolettiche | *Characteristic*

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. All'olfatto fiori bianchi e note fruttate di mela e frutta esotica. Al palato si apprezza la spiccata mineralità e la vivace freschezza dovuta ad una acidità molto ben bilanciata.



Vigorous straw yellow with some green shades. White flowers, apple and exotic fruit aromas. The mouthfeel offers a high minerality, its balanced acidity makes it a pleasantly fresh wine.

Da abbinare a formaggio a pasta molle, crostacei, frutti di mare. Ottimo come aperitivo.

To be combined with soft cheese, shellfish and seafood. Excellent for aperitif.



www.artimino.com