



# CENTOCAMINI

**ROSSO TOSCANA**  
Indicazione Geografica Tipica

## Uve | *Blend*

Sangiovese, con aggiunta di vitigni autoctoni a bacca rossa toscani  
*Sangiovese, other local red grapes*

## Zona di Produzione | *Area of Production*

Carmignano (PO), Italia *Carmignano (PO), Italy*

## Altitudine | *Average Altitude*

85 m s.l.m *85 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*

75 q.li /Ha *7.5 tons/Ha*

**Grado Alcolico | *Alcohol Content*** .....12,5% vol

**Temperatura di servizio | *Serving Temperature***.....18°C



## Vinificazione | *Vinification*

Le uve vengono fermentate in vasche di acciaio inox alla temperatura di 22 °C per un periodo di 14/16 giorni con follature giornaliere e delestage. Dopo la svinatura il vino matura sempre in vasche di acciaio inox per qualche mese di cui due sulle fecce. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per 3 mesi in bottiglia.



*Grapes are fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of 22°C for 14 /16 days. with a daily skin maceration process and frequent pumping of the must over the skins. After the first fermentation, the wine matures in stainless steel tanks for some months (around two months on the lees). The wine is then refined in bottles for 3 months.*

## Note Organolettiche | *Characteristic*

Colore rosso rubino carico. All'olfatto presenta una spiccata nota di frutti rossi freschi accompagnata da nuances di ciliegia e viola. Al palato è strutturato, fresco e piacevolmente tannico.



*Vivid ruby red colour. Red fruit, cherry and viola aromas. With a delightfully tannin taste, the mouthfeel is full bodied and pleasantly fresh.*



[www.artimino.com](http://www.artimino.com)

Da abbinare a salumi, formaggi, primi piatti e carni alla griglia.

*To be combined with cold cuts, cheese, first courses and grilled meat.*