



GRUMARELLO 2012
 - JAMES SUCKLING - 92 Points
 - WINE HUNTER 2017 - RED
 - VINOVED 2017 - SILVER

GRUMARELLO 2013
 - WINE HUNTER 2018 - RED
 - LUCA MARONI - 87 Points
 - GILBERT & GAILLARD 2018 - 90 Points
 - JAMES SUCKLING - 92 Points
 - BIBENDA - 4 grapes
 - DOCTORWINE 2018 - 90 Points

GRUMARELLO 2015
 - WINE HUNTER - RED
 - LUCA MARONI - 93 Points
 - JAMES SUCKLING - 92 Points
 - WOW - SILVER
 - DOCTORWINE - 93 Points
 - DECANTER 2020 - SILVER
 - VERONELLI 2020 - 90 Points
 - VINUM - 17,5/20



www.artiminowines.com

GRUMARELLO

CARMIGNANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve | Blend

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia

Altitudine | Average Altitude

110 m s.l.m 110 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

55 q.li /Ha 5,5 tons/Ha

Grado Alcolico | Alcohol Content14% vol

Temperatura di servizio | Serving Temperature..... 18°-20°C

Vinificazione | Vinification

Le uve a perfetta maturazione fenolica raccolte e selezionate a mano vengono fermentate in vasche di acciaio inox alla temperatura di 25/26 °C. Il tempo totale di macerazione sulle bucce è di almeno 21 giorni con follature giornaliere e delestage. L'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 Hl per 24 mesi a cui segue un ulteriore periodo di 12 mesi in bottiglia.



Grapes are harvested at their full phenolic maturation and are carefully selected by hand. They are fermented in stainless steel tanks at a temperature of 25°C-26°C. The skins are macerated for at least 21 days and frequent pumping of the must over the skins is made. Wine is kept in 30hl and 50hl Slavonian oak barrels for 24 months and is refined for another 12 months in bottles.

Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso rubino scarico con riflessi granata derivanti dal percorso di maturazione. All'olfatto si presenta fine intenso ed armonico con bouquet ampio e complesso con note di frutti neri, tabacco, di chiodo di garofano e cuoio. Ottima armonia e compostità arricchita da una grande persistenza ed un'ottima vena acida.



Vivid ruby red colour with garnet hints due to the maturation process. Intense, harmonic, sophisticated, it has a wide and complex range of aromas: red berry fruits, blackberry, tobacco, leather, cloves. Perfectly harmonic, full bodied and persistent flavour, with an appropriate range of acidity.

Da abbinare a grandi piatti di carni rosse, selvaggina a pelo e a piuma. Si consiglia di stappare la bottiglia ed eventualmente scaraffare almeno un'ora prima del consumo.

To be combined with red meat and game. We recommend to uncork the bottle and decant it at least one hour before use.