



www.artiminowines.com

GRUMARELLO

CARMIGNANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia | Vintage 2017

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

50 q.li /Ha 5 tons/Ha

Grado Alcolico | Alcohol Content14% vol

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

Vinificazione | Vinification

Dopo la raccolta le uve vengono selezionate a mano e poi avviate alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Qui inizia la fase di macerazione che dura 18-20 giorni. Dopo la fine della fermentazione alcolica i vini vengono messi in barriques e botti per il periodo di invecchiamento. Durante questa fase, della durata di 24 mesi, il vino svolge la fermentazione malolattica.



After harvesting, the grapes are selected by hand and then sent to fermentation in stainless steel tanks. Here the maceration phase begins and lasts 18-20 days. After the end of alcoholic fermentation, the wines are put into barriques and barrels for the ageing period. During this phase, which lasts 24 months, the wine undergoes malolactic fermentation.

Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso di media intensità. Al naso è molto netto, si percepiscono note di viola, di prugna, poi è dolce con sensazioni di vaniglia piacevoli e ben integrate con il vino. Al gusto è ricco, suadente, con tannino soffice.



Red colour of medium intensity. The nose is very distinct, with notes of violets and plums, then sweet with pleasant vanilla sensations well integrated with the wine. The taste is rich, persuasive, with soft tannins.

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.