

COMUNICATO STAMPA
3 aprile 2018



Tenuta di Artimino



TENUTA DI ARTIMINO A VINITALY 2018 TRA NOVITA' ED ECCELLENZE VINICOLE

Dal 15 al 18 aprile - Verona Fiere – PAD 9, STAND D14

Tenuta di Artimino, meraviglioso complesso turistico e vitivinicolo immerso nella campagna toscana, sarà presente a **Vinitaly 2018**, l'annuale kermesse dedicata al vino e ai distillati, proponendo la sua **straordinaria offerta vinicola** e svelando l'**ultima grande novità: Iris 2015**, un Rosso Toscana Igt di carattere.

“**Iris 2015**”, ultimo vino nato in Tenuta di Artimino, farà il suo debutto durante questa importante manifestazione - che ogni anno coinvolge produttori, importatori, distributori, giornalisti e opinion leader da tutto il mondo - all'interno del **padiglione dedicato alla regione Toscana**.

Iris rappresenta il **territorio toscano**, con la sua tradizione e passione per la viticoltura e la **volontà di interpretare l'eccellente annata del 2015**, assecondandone le particolarità. “Iris 2015” consiste in un **blend 50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot**. Il Cabernet Sauvignon è un'uva prodotta nel territorio di Carmignano, portata in queste terre da Caterina de' Medici, che si considera un'uva autoctona e si distingue per le sue **eleganti note erbacee non troppo pronunciate**. Il Merlot,



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY

COMUNICATO STAMPA
3 aprile 2018



Tenuta di Artimino

sposo ideale del Cabernet, è anch'esso prodotto nelle terre attorno a Carmignano e, proprio in questa località, è riconosciuto per le sue **declinazioni morbide e suadenti**.

Grande protagonista, tra i molti vini prodotti presso Tenuta di Artimino, sarà anche la **famiglia dei vini di Carmignano**, denominazione antichissima già celebrata dai Medici e prima eccellenza della Tenuta. I visitatori potranno, così, apprezzare la **pregiata linea Artimino 1596**, vini dai **profumi intensi e dalle spiccate caratteristiche territoriali**, come con il **Poggilarca Carmignano Docg**, il **Grumarello Carmignano Riserva Docg**, il **Ser Biagio Barco Reale di Carmignano Doc** e il **Vin Ruspo Barco Reale di Carmignano Doc**.

Non possono, poi, mancare i preziosi **vini da meditazione**, piccolissime produzioni che richiedono pazienza e dedizione come **Vin Santo Occhio di Pernice** (prodotto in sole 2000 bottiglie all'anno, con un affinamento di 5 anni in caratelli) e il **Vin Santo di Carmignano Doc**.

Completeranno le proposte, gli **altri vini della famiglia Artimino 1596: Chianti Montalbano Docg e Artumes Bianco Toscana Igt**.

La viticoltura della Tenuta di Artimino è sinonimo di **rispetto della terra, della natura e di una secolare tradizione**. Grazie all'ottimo lavoro svolto dai mastri viticoltori e all'impiego di avanzate tecnologie, il terreno della Tenuta sa regalare uve di alto livello e vini riconosciuti in tutto il mondo per **piacevolezza, carattere, profumi ed eleganza**. Non è un caso che, proprio ad Artimino fu siglato nel 1716 il primo bando per la dichiarazione delle zone entro le quali produrre vino, anticipando di un secolo le Aoc francesi.

Gli ottanta ettari di vigneti della Tenuta di Artimino fanno da cornice a un **esempio perfetto di "ospitalità diffusa"** immerso nella **quiete della campagna toscana** in cui svetta **Villa La Ferdinanda**, storica dimora della famiglia Medici. Attorno alla Villa, Patrimonio Unesco dal 2013, si sviluppano, infatti, le meravigliose offerte dedicate agli ospiti che racchiudono **bellezza, storia, buon cibo e benessere**: l'Hotel Paggeria Medicea****, il ristorante "Biagio Pignatta Cucina e Vino", gli appartamenti nel borgo medioevale di Artimino, le case coloniche "Le Fagianaie", la Erato Wellness Luxury Spa e, infine, l'azienda agricola che racchiude il sapere e i sapori tipici della Toscana.

Per informazioni:

www.artimino.com/it/

<http://press-goup.it/profile/tenuta-di-artimino>

Ufficio Tenuta di Artimino – P.R. & Go Up Communication Partners

Elena Marchi - Mobile: +39 340 80 01 205 – Email: elena.marchi@prgoup.it

Ludovica Castelli – Tel: +39 02 83 522 403 – Email: ludovica.castelli@prgoup.it



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY

COMUNICATO STAMPA
3 aprile 2018



Tenuta di Artimino

IRIS

Rosso Toscana
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

GIUGLIARIELLO PORTOLARICA



• : Tenuta di Artimino

UVE: Cabernet Sauvignon, Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Italia

ALTITUDINE MEDIA: 110 m s.l.m

GRADO ALCOLICO: 14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

SCHEDE TECNICHE:

Importante vino rosso che racconta il territorio e la Toscana con la libertà di interpretare il meglio dell'annata, fuori dagli schemi delle denominazioni. Vino prodotto con le migliori uve, viene affinato sei mesi in tini di acciaio e almeno 18 mesi in Allier: l'elevage avviene in barrique per il Cabernet Sauvignon e in tonneau per il Merlot. Un blend di grande personalità, intenso ed elegante.

SCHEDE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora intenso

Odore: Intenso, fruttato, con note di cuoio e vaniglia

Gusto: strutturato, pieno, armonioso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il vino si abbina perfettamente a piatti di cacciagione.



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY