



# ARTORIUS

## Toscana IGT Vino Rosso Supertuscan

### UVAGGIO

Sangiovese, Cabernet.

### FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura naturale in tank a 25-30 °C,  
con lieviti naturali.

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Costa Toscana.

### COLORE

Rosso rubino pieno, equilibrato e brillante.

### ALTITUDINE

30 m slm.

### PROFUMO

Bouquet speziato e completo, continuo  
e armonioso.

### TERRENO

Di medio impasto, con corpo, anche  
sassoso.

### SAPORE

Completo, di eccezionale finezza.  
Ha carattere, eleganza e persistenza.

### ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

### ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

### SCHEMA VIGNA

Tradizionale 2,60 x 0,90 m.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

### ETÀ MEDIA VITI

20 anni.

### ALCOL

13,5 - 14% vol (dipende dall'annata).

### VENDEMMIA

Uve raccolte a mano a settembre.

### PACKAGING

6 bottiglie 750 ml/scatola.

### VINIFICAZIONE

15-20 giorni di fermentazione, svinatura  
e spremitura soffice.

### PREMI

**Artorius 2013** - Medaglia d'Argento San Diego  
International Wine & Spirits Challenge 2018.  
**Artorius 2016** - Medaglia d'Oro  
Sommelier Challenge 2018.

