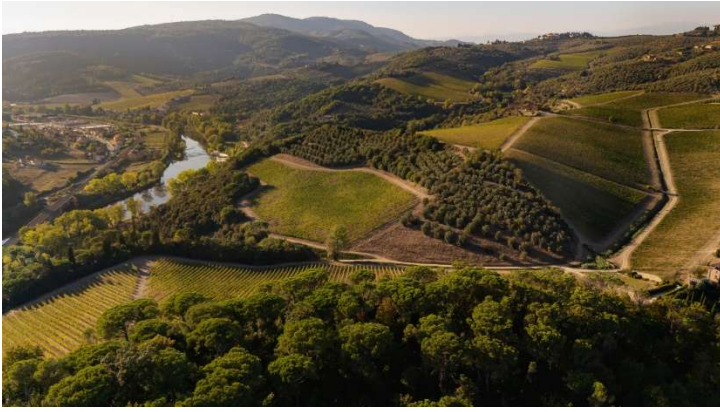




ARTIMINO, UNA NUOVA STAGIONE FIRMATA RICCARDO COTARELLA

gennaio 12, 2026 - Paolo Valente - Highlights – Wine

*Tenuta di Artimino chiama **Riccardo Cotarella** a collaborare per la realizzazione dei suoi vini. La tenuta, di circa 700 ettari, di cui una settantina vitati e 400 di bosco, è stata acquisita alla fine degli anni '80 dal nonno degli attuali proprietari, la famiglia Olmo. Storia e passione sono gli ingredienti fondamentali, tradizione come elemento degno di riconoscimento per tutti gli sforzi che sono stati effettuati da chi ci ha preceduto. “Tenuta di Artimino è una realtà straordinaria dove la storia del vino affonda le radici in epoca etrusca e si intreccia con la visione illuminata della famiglia Medici” afferma Riccardo Cotarella.*



*“Siamo custodi di un’eredità che attraversa i secoli” dichiara **Annabella Pascale**, Presidente del CdA di Artimino Wine Estate. “Il nostro compito è farla vivere nel presente, con una visione che coniughi tradizione e innovazione, memoria e futuro. Con la presentazione dei nuovi Cru, Artimino ridefinisce la sua presenza nel mondo del vino, abbiamo scelto la via più complessa e più nobile: quella dell’identità, della ricerca e della coerenza. È l’inizio di una nuova stagione in cui il vino torna a essere, qui, un fatto culturale prima ancora che produttivo, una lente attraverso cui leggere il territorio, la sua storia e il suo valore senza tempo”.*



Francesco Spotorno Olmo, Annabella Pascale, Riccardo Cotarella

*In seguito a un lungo processo di individuazione dei vigneti migliori e di studio delle loro caratteristiche, processo realizzato anche con il supporto del prof. Attilio Scienza e del Direttore della cantina **Vincenzo Ercolino**, si è riscontrata una incredibile personalità dei vini mono varietali.*



*Da qui la decisione di creare la nuova linea di cru “I diversamente autoctoni” con la volontà di dare una maggiore identità all’azienda gestita da **Annabella Pascale** e da **Francesco Spotorno Olmo**, terza generazione della famiglia. Per questi vini è stata adottata una modalità di approccio con metodo culturale, con passione e conoscenza. Non fare il vino come lo facevano i bisnonni ma attualizzandone i processi in quanto le conoscenze scientifiche si sono ampliate.*



Una rivisitazione culturale, che significa conoscere le caratteristiche del terreno, studiare le tipologie di vino che si intende produrre e di conseguenza conoscere il mercato e percorrere il tracciato del passato con uno sguardo verso l’attualità. E questo significa anche aggiungere dei vitigni complementari se necessario.

DEGUSTAZIONE

ARTUMES 2024

Toscana Igt Bianco



Trebbiano toscano 70% e Petit Manseng 30%, sosta sulle fecce nobili per due mesi con periodici batonnage. Un vino, dal colore giallo paglierino, nato dalla scelta di abbinare un vitigno locale con una varietà alloctona al fine di raggiungere il massimo dell’equilibrio. Intenso nei profumi guidati da pesca, mela verde, fiori bianchi che in bocca divengono vivace serbevolezza accompagnata da sapidità e acidità. Buona la struttura per questo prodotto, facile ma interessante, immediato e che non lascia spazio ai dubbi; traspare ancora la gioventù.

CUSTODE DELLE TELE 2023

Toscana Igt Sauvignon Blanc



Sauvignon Blanc 100%, 30% in barrique nuove e sosta sulle fecce per otto/dieci mesi. Riflessi dorati sulla base giallo paglierino. Aromatico, elegante e varietale. Peperone, acqua di pomodoro, papaia, frutta tropicale, spezie e mineralità. Consistente e dalla buona personalità evidenzia la maturazione delle uve. Finale pulito e dal buon equilibrio. Sapidità e ottima acidità per un prodotto coerente.

CHIANTI MONTALBANO DOCG RISERVA 2022



Sangiovese 100%, maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Rosso rubino luminoso caratterizzato da sentori di frutta carnosa, di ciliegia, di fiori, di prugna matura, poi ancora di tabacco e di leggere tostature. Equilibrato al sorso dal quale traspare, appena accennato, il sentore del passaggio in legno. Ritornano ancora i frutti rossi, l'origano e i fiori. Ancora giovane con una nota di tannino ancora polverosa.

MORETA 2022

Toscana Igt Sangiovese



Sangiovese 100%, maturazione in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. Da un antico clone presente solo ad Artimino, questo vino è una differente espressione di Sangiovese dal colore più intenso. E più consistente anche all'olfatto che riporta alla macchia mediterranea, ai frutti rossi croccanti e alla noce tostata. Anche il tannino è deciso e controbilancia l'evidente morbidezza. Maggiore struttura al palato supportata da altrettanta acidità. Ottima la persistenza che chiude fragrante e pulita.

GRUMARELLO 2020

Carmignano Docg Riserva



Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15% e Cabernet Franc 5%, maturazione in botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri (Sangiovese) e in barrique (Cabernet) per 24 mesi. Dal colore rosso rubino solcato da scie porpora, evidenzia profumi di ribes, di more nere, di viola e di sottobosco con accenni di spezie e leggere note balsamiche. Al palato emergono sentori di arancia rossa. Il tannino è morbido e di carattere. Grande acidità e persistenza che chiude con note nere.

POGGIPIÈ 2022

Toscana Igt Cabernet Franc



Cabernet Franc 100%, fermentazione malolattica e maturazione per 24 mesi in barrique. Riflessi violacei sul rosso rubino intenso. Dolce e rotondo al profumo con spezie dolci, mora matura, grafite. Tannini importanti ma addomesticati. Ottima energia e finale lunghissimo. Equilibrio con ritorni di frutta matura. Un vino ancora giovanissimo, dall'ottima freschezza e altrettanta personalità.

Photo credits: Alessandro Moggi

<https://www.jamesmagazine.it/highlights/artimino-nuova-stagione-firmata-riccardo-cotarella/>