



TENUTA DI ARCENO®

2014 CHIANTI CLASSICO RISERVA



È da secoli ormai che, in Toscana, la migliore qualità di Chianti viene prodotta nelle colline del Chianti Classico. La nostra proprietà, Tenuta di Arceno, si trova proprio fra queste colline. Con una cura estrema dei nostri vigneti, ascoltando il messaggio della terra, non facciamo altro che rispettare le espressioni dell'uva per avere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche di Tenuta di Arceno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La vendemmia 2014 è stata un'annata tardiva e fresca. In anni come questi, le caratteristiche organolettiche derivanti dal terroir eccellono sempre quelle primarie della frutta. Il naso è di grande espressione e lascia percepire profumi di lavanda e rosa con note di terra e cipressi. La struttura tannica è decisa e marcata da aromi forti e ricchi di frutta: ciliegia nera, fichi maturi e mirtilli. L'acidità è vivace e sorregge un finale di pepe bianco, scisto e scorza d'arancia. Il 2014 è per il Chianti Classico un anno da considerarsi classico e temperato con frutta fresca e una bell'acidità che segna tutta la lunghezza del vino. Ottimo da abbinare a qualsiasi tipo di pietanze e con grande potenziale per l'invecchiamento.

ABBINAMENTI

Bistecca alla Fiorentina, ossobuco, pollo alla cacciatora.

COME SERVIRLO

Si consiglia di aprire e far decantare il vino almeno un'ora prima di degustarlo.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

ACIDITÀ TOTALE: 6,1g/l

PH: 3,38

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 12 mesi French oak