



TENUTA DI ARCENO
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GRAN SELEZIONE
2022

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 DELLA VENDEMMIA

La stagione vegetativa del 2022 è stata caratterizzata da temperature miti e precipitazioni minime. La primavera è stata particolarmente secca, ma le piogge giunte al momento giusto all'inizio di luglio e agosto hanno fornito l'umidità essenziale per la salute delle viti e la maturazione dell'uva. Questa annata può essere caratterizzata da una resa bassa e da uve di qualità superiore che esprimono un'acidità vivace e concentrata con tannini più morbidi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nome Campolupi fa riferimento ai lupi che frequentano nuovamente per le colline che circondano i vigneti. L'annata 2022 si apre con seducenti aromi di bacche di vaniglia, ciliegia matura e pepe bianco. In bocca è fresco e invitante, con un bellissimo equilibrio tra l'acidità vivace del Sangiovese e l'intensità meditabonda del Colorino. I sapori di lampone e liquirizia esplodono nel palato, completati da note erbacee di cedro. Il finale persistente sprigiona sentori di lavanda e balsamico.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 95% Sangiovese, 5% Colorino
ALCOOL: 15%
INVECCHIAMENTO: 10 mesi in barriques di legno francese di secondo passaggio

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 G/L
pH: 3,41
BOTTIGLIE PRODOTTE: 9,756