



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

2022

Seit Jahrhunderten wird in der Chianti Classico Region der Toskana der beste Sangiovese produziert. Genau inmitten dieser wunderschönen Hügellandschaft liegt das Weingut Tenuta di Arceno. Um Weine zu erhalten, welche die einzigartigen Bodeneigenschaften unserer Rebgräten vollständig widerspiegeln, und die Ausdrucksformen der Trauben respektieren, pflegen wir mit äußerster Sorgfalt unsere Weinberge und horchen liebevoll der Botschaft des Bodens zu.

## ANMERKUNGEN ZUM JAHRGANG

Die Vegetationsperiode 2022 war geprägt von milden Temperaturen und minimalen Niederschlägen. Der Frühling war auffallend trocken, aber rechtzeitige Regenfälle Anfang Juli und August sorgten für die notwendige Feuchtigkeit für die Gesundheit der Reben und die Reifung der Trauben. Dieser Jahrgang zeichnet sich durch geringe Erträge und Trauben von höherer Qualität aus, die sich durch eine lebendige, konzentrierte Säure mit weicheren Tanninen auszeichnen.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Campolupi bedeutet "Feld der Wölfe" und ist eine Anspielung auf die Wölfe, die erneut die Hänge rund um diese Weinbergsblöcke durchstreifen. Der Jahrgang 2022 öffnet sich in der Nase mit verführerischen Aromen von Vanilleschoten, reifen Kirschen und weißem Pfeffer. Am Gaumen ist er frisch und einladend und findet eine schöne Balance zwischen der rassigen Säure des Sangioveses und der brodelnden Intensität des Colorinos. Aromen von Himbeere und Lakritz explodieren im Gaumen, ergänzt durch kräutige Zedernoten. Der langanhaltende Abgang strahlt Noten von Lavendel und Balsamico aus.

## TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG:	95% Sangiovese, 5% Colorino	GESAMTSÄURE:	6,0 G/L
ALKOHOL:	15%	pH:	3,41
AUSBAU:	10 Monate in zweitgebrauchte Barrique aus Französischer Eiche	PRODUKTIONSMENGE:	9,756 Flaschen