



TENUTA DI ARCENO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

2019

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

L'inverno freddo con abbondanti piogge ha permesso alle viti di riposare, nel mentre le riserve idriche del terreno si sono rigenerate. Il freddo e le piogge si sono protratti per tutta la primavera ed estate, rappresentando una sfida minore per la fioritura, ma mitigando le alte temperature estive. L'autunno è stato caratterizzato da belle giornate calde e notti fresche, permettendo una maturazione in equilibrio. Il Sangiovese è stato raccolto dal 18 settembre fino al 28 ottobre, una finestra temporale estesa che ha creato vini di grande complessità ed espressività.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La Riserva 2019 emana aromi di cedro, cipresso e rose, accompagnati da lampone e bacca di vaniglia. Al palato, dominano sapori luminosi di fragole e liquore di ciliegia, seguiti da sapori secondari di cacao e cocco. Quest'annata più fresca ha prodotto un Sangiovese senza spigoli, ma dai tannini e dall'acidità rotonde e vibranti, creando un vino sapido con una piacevole mineralità ed eleganza. Il lungo finale persiste con note di tè nero e toni agrumati di arance mature.

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 14,5%
INVECCHIAMENTO: 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 G/L
pH: 3,45
BOTTIGLIE PRODOTTE: 55,000



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2022 Jackson Family Wines, Santa Rosa, CA TDA22_206526



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSME · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA