



CHIANTI CLASSICO ANNATA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2020

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 Rebgrärten 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

2020 war ein Jahrgang wie aus dem Bilderbuch. Die knappen Wasserreserven, resultierend aus einem milden und trocknen Winter, wurden reichlich von den gelegentlichen Regenfällen im Frühling aufgefüllt. Der Sommer war geprägt von warmen Tagen und sehr kühlen Nächten, wodurch Säure und Aromen erhalten blieben. Alles in allem führte dies zu einem optimalen Fruchtansatz, der ohne Frost, Hagel oder extreme Hitze auskam, und zeichnet einen wunderbar ausgewogenen Jahrgang mit moderatem Alkoholgehalt, hellen Fruchtnoten und eleganten Tanninen aus. Die Ernte begann am 14. September mit dem Merlot und endete am 15. Oktober mit dem Sangiovese unserer höhergelegenen Rebberge.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Unser Chianti Classico Annata 2020 zeigt Aromen von Veilchen, Rosen, Erdbeeren und Nuancen von Erde und Zypresse. Der erste Eindruck ist unmittelbar hell und lebendig mit einer eindrücklichen Geschmacksintensität. Die Aromen explodieren aus einem dunklen Fruchtkern von Heidelbeeren und werden von zarter Säure eingerahmt. Im Abgang dominieren Zitrusnoten, vor allem Blutorange, welche dann in erdiges Zedernholz ausschweifen.

TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG: 85% Sangiovese, 15% Merlot
ALKOHOL: 14,5%
AUSBAU: 2- 3 Jahr gebrauchte Barrique /
Französische Eiche - 10 Monate

GESAMTSÄURE: 5,40 G/L
pH: 3,40



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2022 Tenuta di Arceno TDA22_127841



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA