



## TENUTA DI ARCENO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GRAN SELEZIONE

2021

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

Un'annata spettacolare per il Chianti Classico. Un inverno mite e umido ha garantito una stagione vegetativa ottimale. Grazie alle buone riserve idriche derivanti dalle precipitazioni, le viti hanno sopportato bene l'estate calda e secca. L'escursione termica, assai pronunciata nella nostra tenuta, si manifesta in chiaro modo in questa annata quasi perfetta: rese più basse e uve di alta qualità, che esprimono un'acidità vibrante, concentrata e affiancata da tannini potenti.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Campolupi 2021 è una Gran Selezione stratificata ed elegante. Gli aromi di menta fresca, alloro e rose selvatiche sono supportati da note secondarie di fragola matura e pepe nero. La bocca è complessa, ricca di tannini morbidi e acidità vivace che porta la firma classica del Sangiovese chiantigiano. Al palato spiccano i sapori integrati di ciliegia e mirtillo rosso essiccato, completati da un finale erbaceo di timo e liquirizia con sottili note di buccia d'arancia fresca.

### SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 95% Sangiovese, 5% Colorino  
ALCOOL: 15%  
INVECCHIAMENTO: 12 mesi in barriques di legno francese di secondo passaggio

ACIDITÀ TOTALE: 6,18 G/L  
pH: 3,37  
BOTTIGLIE PRODOTTE: 6,665

