



TENUTA DI ARCENO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2021

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 Rebärten 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

Für die Chianti Classico Region was dies ein spektakulärer Jahrgang. Ein milder, feuchter Winter sorgte für eine optimale Wachstumsperiode. Dank ausreichender Wasserreserven aus den Niederschlägen haben die Reben den heißen und trockenen Sommer gut überstanden. Die spürbaren Temperaturtagesschwankungen auf dem Weingut spiegeln sich in diesem nahezu perfekten Jahrgang wider: geringe Erträge und qualitativ hochwertige Trauben mit lebendiger, konzentrierter Säure und kräftigen Tanninen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Ein Chianti Classico, der wirklich Ursprung und Terroir spezifisch identifizierbar ist. Ein großartiger Wein mit Aromen von Sauerkirschen, Erdbeeren und Veilchen. Eine weiche und aufregende Struktur gibt langsam nach mit Noten von Blaubeeren, Zedernholz und Blutorangen. Der Gaumen wird von einer angenehmen Säure umrahmt und endet mit warmen Noten von weißem Pfeffer und Lakritz.

TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG: 85% Sangiovese, 15% Merlot

ALKOHOL:

15,0%

AUSBAU:

10 Monate in zweit- oder drittgebrauchte Barrique aus Französischer Eiche

GESAMTSÄURE: 5,40 G/L

pH:

3,50

GESAMTPRODUKTION: 100900 Flaschen



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2023 Tenuta di Arceno TDA23_196484



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA