

## TENUTA DI ARCENO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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 ottenere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche del suolo 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

Un Chianti Classico che evidenzia fedelmente il sense-of-place. Un vino splendido, dai profumi puliti e intensi di ciliegie acide, fragole e violette. A una struttura morbida ed emozionante seguono in bocca aromi di mirtilli, cedro e arance rosse. Ogni sorso è incorniciato da una piacevole acidità e regala note calde di pepe bianco e liquirizia.

## SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 85% Sangiovese, 15% Merlot ACIDITÀ TOTALE: 5,40 G/L

ALCOOL: 15,0% 3,50

INVECCHIAMENTO: 10 mesi in barriques di legno francese di BOTTIGLIE PRODOTTE: 100,900 bottiglie

secondo o terzo passaggio





