



STRADA AL SASSO
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GRAN SELEZIONE

2022

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

Die Vegetationsperiode 2022 war geprägt von milden Temperaturen und minimalen Niederschlägen. Der Frühling war auffallend trocken, aber rechtzeitige Regenfälle Anfang Juli und August sorgten für die notwendige Feuchtigkeit für die Gesundheit der Reben und Reifung der Trauben. Dieser Jahrgang zeichnet sich durch geringe Erträge und Trauben von höherer Qualität aus, die sich durch eine lebendige, konzentrierte Säure mit weicheren Tanninen auszeichnen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der 2022 Strada al Sasso öffnet sich mit zarten Aromen von Veilchen und Waldbeeren, untermalt von sekundären Noten warmer Vanille. Am Gaumen ist er komplex, reichhaltig an milden Tanninen und rassiger Säure, die den klassischen Sangiovese auszeichnen. Integrierte Aromen von säuerlichen Himbeeren und dunkler Schokolade dominieren den Gaumen, abgerundet durch einen langen und nuancenreichen Abgang, der erdige Töne und einen anhaltenden Hauch von Orangenschale hinterlässt.

TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG: 100% Sangiovese

ALKOHOL: 15%

AUSBAU: 12 Monate in zweitgebrauchte
Barrique aus Französischer Eiche

GESAMTSÄURE: 6,06 G/L

pH: 3,36

PRODUKTIONSMENGE: 12,685 Flaschen

