



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

2022

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

La stagione vegetativa del 2022 è stata caratterizzata da temperature miti e precipitazioni minime. La primavera è stata particolarmente secca, ma le piogge giunte al momento giusto all'inizio di luglio e agosto hanno fornito l'umidità essenziale per la salute delle viti e la maturazione dell'uva. Questa annata può essere caratterizzata da una resa bassa e da uve di qualità superiore che esprimono un'acidità vivace e concentrata con tannini più morbidi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Strada al Sasso 2022 si apre con delicati profumi di violetta e frutti di bosco, sostenuti da note secondarie di vaniglia calda. Al palato è complesso, con tannini morbidi e un'acidità vivace che porta la firma del Sangiovese chiantigiano. Al palato spiccano i sapori integrati di lampone acidulo e cioccolato fondente emergono con chiarezza, accompagnati da un finale lungo e sfaccettato, che rivela sfumature terrose e un persistente tocco di buccia d'arancia.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE:	100% Sangiovese	ACIDITÀ TOTALE:	6,06 G/L
ALCOOL:	15%	pH:	3,36
INVECCHIAMENTO:	10-12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio	BOTTIGLIE PRODOTTE:	12,685

