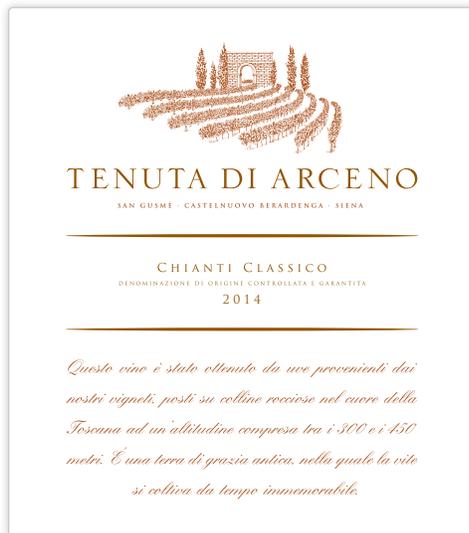




TENUTA DI ARCENO®

2014 CHIANTI CLASSICO

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 DI DEGUSTAZIONE

La vendemmia 2014 è stata un'annata tardiva e fresca. In anni come questi, le caratteristiche organolettiche derivanti dal terroir eccellono sempre quelle primarie della frutta. Persino al naso si percepisce la mineralità del galestro, accompagnata da petali di rosa, fragole ancora sulla pianta e sottili accenni di spezie agrumata. La struttura è elegante, raffinata e gradevole con sapori freschi e vibranti di melograno e di ciliegia intensa. L'acidità è vivace e sorregge un finale di noce moscata e scorza d'arancia fresca. Il 2014 è per il Chianti Classico un anno da considerarsi classico e temperato... frutta fresca e mineralità per tutta la lunghezza del vino. Ottimo proprio per l'abbinamento con qualsiasi tipo di pietanze.

ABBINAMENTI

Costolette di agnello brasate con pepe, penne alla bolognese, e grana padano

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 85% Sangiovese, 15% Merlot

ALCOOL: 13,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10 Mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,7g/l

PH: 3,42

TENUTADIARCENO.COM