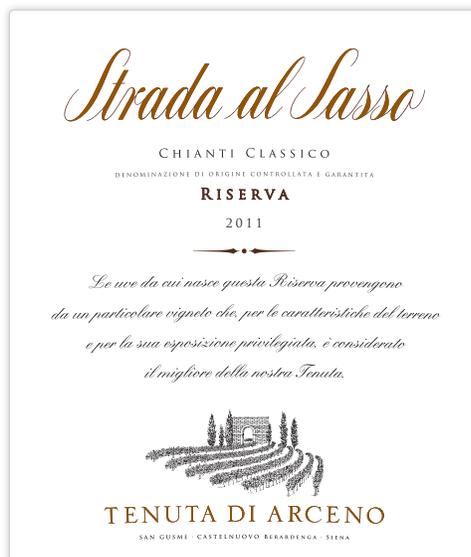




TENUTA DI ARCENO®

2011 STRADA AL SASSO CHIANTI CLASSICO RISERVA

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 del 2011 è stata una delle vendemmie più calde della storia recente...se non proprio la più calda in assoluto. Un anno atipico nella regione che si esprime in un'esplosione di frutta inusuale nei vini del Chianti Classico. Nel naso prevalgono amarena candita, liquirizia, tabacco e spezie assieme a delicate note di rose a pena recise. Struttura ricca e grande, dai tannini che avvolgono i sensi con sapori di prugne mature, mirtillo e sentori di cioccolato. Tutta questa potenza è accesa da un'acidità brillante e un finale ai profumi di cedro e cipresso. Si tratta di una Riserva unica, che capita una volta ogni 20 anni... da non perdere.

ABBINAMENTI

Pappardelle al cinghiale, Asiago, Manchego, pollo arrosto, tortellini Bolognesi.

COME SERVIRLO

Si consiglia di aprire e far decantare il vino almeno un'ora prima di apprezzarlo e goderlo.

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE: 100% Sangiovese

ALCOOL: 15%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10-12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/l

PH: 3,5