



TENUTA DI ARCENO®

2013 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:

2013 può essere considerata un'annata classica. La primavera fresca e umida ha posticipato la data del germogliamento rispetto agli ultimi due anni più caldi. Le piogge di Maggio hanno determinato sfide interessanti in vigna, ma un estate felice ha salvato l'annata. È un anno dove i vini possono eccellere con eleganza e freschezza. Impressionante intensità di frutta come il mirtillo, la mora ed il lampone, caratterizzato anche da una acidità lineare e di un tannino strutturale che reggono il nucleo del vino. Sottile ma di bella razza.

ABBINAMENTI

Bistecca alla Fiorentina, ossobuco, pollo alla cacciatora.

COME SERVIRLO

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

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

ACIDITÀ TOTALE: 5,79g/l

PH: 3,35

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 12 Mesi