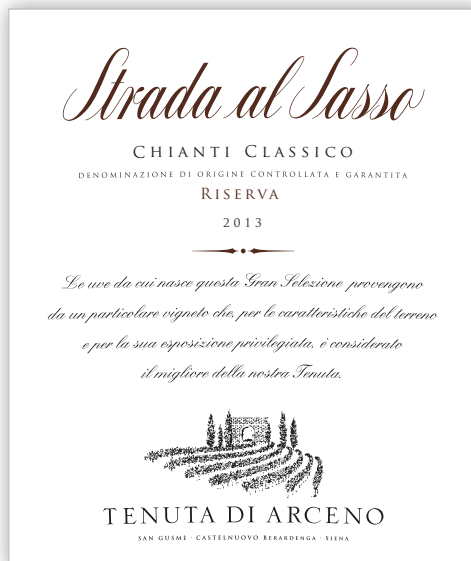


TENUTA DI ARCENO®

2013 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 ottenere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche del suolo di Tenuta di Arceno.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

La 2013 rappresenta senza dubbio un'annata classica, che ha dato vita a vini vivaci dall'acidità vibrante e spiccata. La raccolta del Sangiovese iniziò la prima settimana di Ottobre, assicurando una prolungata permanenza delle uve in vigna per raggiungere un equilibrio ideale tra acidità e tannini.

Al naso si trovano sentori di rose a pena recise e ciliege acide, seguite da aromi intensi di spezie, cedro e menta. In annate come la 2013, le note di terra dominano su quelle fruttate. Al palato sono evidenti il nervo dell'acidità e la importante struttura tannica. I sapori di lamponi freschi e cioccolato bianco sono evidenti già dall'ingresso in bocca. Nel finale compaiono note affumicate di scatola di sigari che lasciano lentamente spazio. La 2013 è un'annata molto diretta e lineare che affinerà col tempo in grande eleganza.

ABBINAMENTI

Pappardelle al Cinghiale, Asiago, Manchego, Pollo Arrosto, Tortellini Bolognesi.

COME SEVIRLO

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

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 100% Sangiovese

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10-12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

PH: 3,40 g/l

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9,492 (1,582 CASSE DA SEI BOTTIGLIE)

TENUTADIARCENO.COM