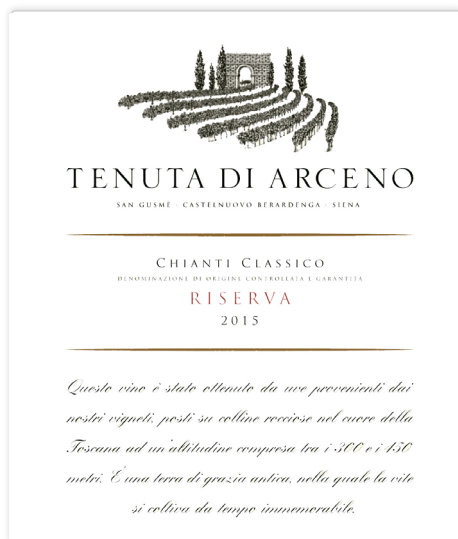


TENUTA DI ARCENO®

2015 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 2015 è stata nell'ambito vitivinicolo davvero felice, quasi perfetta. L'inverno piovoso ha permesso d'immagazzinare abbondantemente le riserve idriche del suolo, vitali per i mesi caldi a seguire. Il germogliamento si è verificato alla fine di marzo, e per tutta la fioritura il tempo si è mantenuto soleggiato, condizioni queste ideali per una vendemmia di dimensioni perfette... né troppo coppiosa, né poco abbondante. L'estate si è susseguita asciutta e calda, con un luglio particolarmente minnacioso riguardo ad un eventuale stress vegetale. Fortunatamente nelle prime settimane di agosto è arrivata una pioggia moderata e necessaria per il fabbisogno idrico della vite. Non sono stati registrati altri eventi piovosi fino ad ottobre. Il 22 settembre si iniziò a raccogliere il Sangiovese e la vendemmia si è protratta fino al 10 ottobre. Notti alquanto fresche con giornate calde e soleggiate hanno garantito una vendemmia tranquilla, permettendo di portare in cantina ogni blocco al momento della maturazione ottimale. Al naso si riconoscono sentori di prugne mature con spezie di noce moscata e cannella, distinto anche il tono di erbe, di foglia di alloro e di cipressi. In bocca i tannini sono morbidi ed elastici con acidi molto apprezzabili. I sapori sono intensi, predominando la lavanda, i lamponi acidi e il pepe bianco. L'acidità finale ricorda la freschezza persistente di un mandarino maturo con note di liquirizia. 2015 sarà ricordata come una grande annata.

ABBINAMENTI

Bistecca alla Fiorentina, ossobuco, pollo alla cacciatora

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

PH: 3,49

TENUTADIARCENO.COM