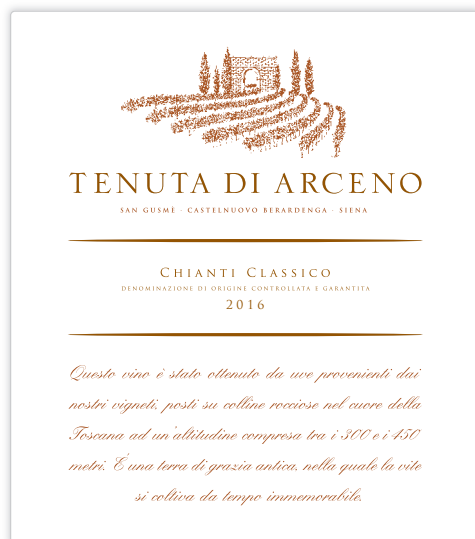


# TENUTA DI ARCENO®

2016 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 ottenere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche del suolo di Tenuta di Arceno.*



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

La vendemmia del 2016 è stata un'annata molto espressiva ed elegante. Condizioni climatiche soleggiate e la giusta quantità di pioggia hanno posticipato il raccolto, prolungando positivamente la permanenza e la maturazione delle uve in vigna. Giorni caldi e notti fresche hanno prodotto vini dai sapori di frutta matura, dall'acidità vibrante e aromi esplosivi. Al naso troviamo ciliegie nere, rose a pena recise e cedro. I tannini sono morbidi, sorretti da acidi consistenti. Sapori di prugne mature, caramello, cannella e sentori di terra riempiono il palato. Il finale unisce in maniera persistente tè nero, chiodi di garofano e foglia di alloro. I vini del 2016 passeranno alla storia, invecchiando esemplarmente grazie al connubio tra struttura e acidità.

## ABBINAMENTI

Pappardelle al cinghiale, pecorino stagionato, bistecca Fiorentina e cacciagione

## SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 85% Sangiovese, 15% Merlot

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,45 g/l

PH: 3,45