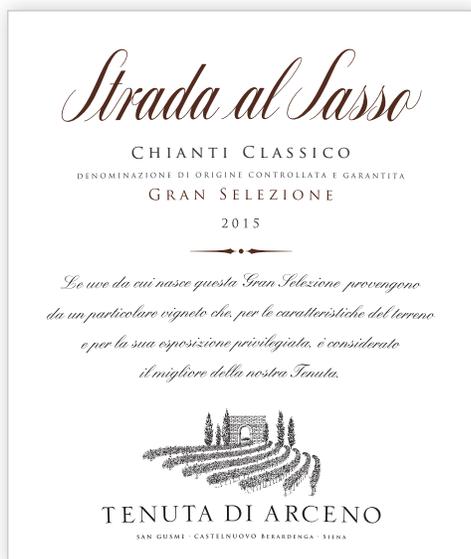


# TENUTA DI ARCENO®

## 2015 STRADA AL SASSO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

*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

Dal punto di vista climatico, l'annata 2015 è stata perfetta, con temperature alte ma senza eccessi. Al naso, il vino si apre con immediatezza su note di caprifoglio e marmellata di fragole, finendo in profumi più erbacei di rosmarino e cipressi. Il palato mostra una potenza impressionante, mantenuta da un'ampiezza esemplare di sapori, ben incorniciati da un'acidità viva e decisa. I sapori sono segnati da mirtilli e lamponi, per dar spazio a quelli più sfuggenti ma oppulenti dei mirtilli. Il finale è delicatamente vanigliato, con aromi persistenti di pepe nero e buccia d'arancia. Questa è un'annata entusiasmante per il Sangiovese e potrebbe perfezionarsi nel tempo anche 15–20 anni.

### 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 goderselo.

### SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 100% Sangiovese

ALCOOL: 15%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10–12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

PH: 3,40 g/l

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9,750 (1,626 CASSE DA SEI BOTTIGLIE)

TENUTADIARCENO.COM