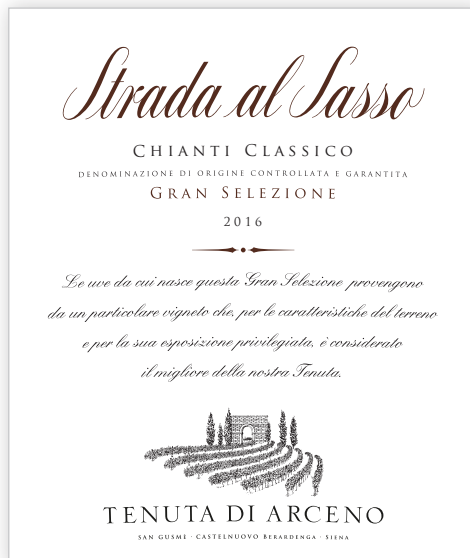


TENUTA DI ARCENO®

2016 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 avere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche di Tenuta di Arceno.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un'annata da vero elegante, la 2016! Giornate soleggiate e la giusta quantità di piogge hanno posticipato la vendemmia in modo naturale, dando all'uva più tempo prezioso sulla vite. La vendemmia per il Sangiovese iniziò il 28 settembre e finì il 6 ottobre. Le giornate calde di settembre hanno portato a vini pieni di sapori di frutta matura con note aromatiche intense, mentre le notti fresche hanno aiutato a mantenere l'acidità accesa tipica del Sangiovese chiantigiano. Al naso si trovano aromi di terra, di chiodo di garofano, alloro e dragoncello. Lamponi, mirtili e cioccolato bianco dominano il profilo dei sapori, seguiti da tannini morbidi con note persistenti di pepe bianco, buccia d'arancia e cipresso. Quest'annata, dalla bellissima struttura, affinerà in bottiglia ancora per tanti anni e raggiungerà la beva ottimale dal 2021.

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: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10-12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 6,3 g/l

PH: 3,3 g/l

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9,420

TENUTADIARCENO.COM