



TENUTA DI ARCENO®

2016 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 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 molto precisi. I floreali di violette e lavanda dominano le note aromatiche, alle quali si aggiungono accenni di mirtillo a pena recisi, bacca di vaniglia e miele. Il palato è incorniciato da un'acidità luminosa ed un centro denso con tanti strati sovrapposti. Sapori di ciliegie acide si fondono in un finale lunghissimo di cedro e buccia d'arancia. I vini di questa annata passeranno alla storia, invecchiando esemplarmente grazie al connubio tra struttura e acidità.

ABBINAMENTI

Bistecca alla Fiorentina, ossobuco, pollo alla cacciatora

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

PH: 3,3