



TENUTA DI ARCENO®

2017 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 2017 si è avvertita unica nel suo genere. Un agosto incredibilmente caldo ha portato le uve quasi a maturazione. Poi, come accade in Toscana, la pioggia arriva e in un giorno trasforma l'estate in autunno. Un Settembre assai fresco ha permesso al Sangiovese di maturare completamente, in modo più lento e perfetto. Le condizioni meteorologiche hanno portato bassi rendimenti con una concentrazione profonda. È un Chianti Classico di grande potenza e predominanza di frutta accesa e acidità fresca. Al naso presenta profumi di bacche mature, rose e vaniglia con sfumature di cipresso e pepe bianco. Al palato, l'ingresso si presenta morbido mentre il finale ha carattere agrumato con sentori di liquirizia nera e chiodi di garofano.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 85% Sangiovese, 15% Merlot

ALCOOL: 15,0%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l

PH: 3,40