



# TENUTA DI ARCENO®

## 2017 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 avere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche 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. L'inizio di settembre, segnato da due giorni di pioggia, ha ristabilito l'equilibrio idrico delle piante e abbassato le temperature. Il raccolto è iniziato prima del solito ma si è protratto a lungo, creando diversità e complessità nei diversi lotti di Sangiovese. Le rese particolarmente ridotte dell'annata 2017 hanno prodotto vini intensi, che nonostante le alte temperature sono di grande concentrazione, potenti e con acidità vibrante. Gli aromi sono dominati da frutti di lampone maturi e mele candite, seguite da note floreali e noce moscata. Il naso potente lascia spazio ad un elegante equilibrio di frutta intensa. Il palato segue con aromi di crostata di ciliegie acide, liquirizia rossa e tabacco dolce. Un lungo finale mostra sentori di cedro e cipresso. Sarà straordinario vivere l'evoluzione di questo vino in cantina che ci sorprenderà positivamente invecchiando.

### 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: 6,2 g/l

PH: 3,33 g/l

TENUTADIARCENO.COM