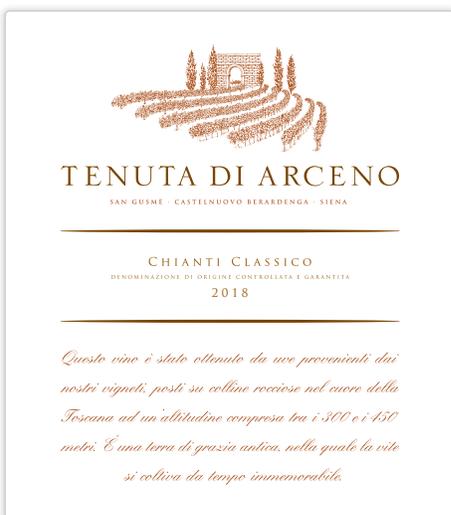


TENUTA DI ARCENO®

2018 CHIANTI CLASSICO ANNATA

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 RACCOLTA

La 2018 sarà ricordata come una vendemmia da vero felice. Nel complesso, la fase vegetativa è stata costante e ha prodotto vini molto equilibrati. I mesi freschi e piovosi di febbraio e marzo hanno posticipato il germogliamento, e giugno e luglio si sono rivelati perfetti per la continuazione della stagione. L'avvicinarsi di eventi grandinosi all'inizio di agosto ci hanno fatto trattenere il respiro, ma sono sempre rimasti distanti di almeno 1km. Nel tardo agosto, le ben attese piogge hanno aiutato a reidratare e raffreddare le viti. Con giornate calde e notti fresche per tutto il resto di agosto, abbiamo avuto condizioni ottimali per il raccolto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'annata ricorda per potenza di frutto quella del 2015 ma per struttura la 2013. Il naso trasuda frutta matura e note floreali di violette e rose, con sfumature di cipresso e cedro. Il palato è lussureggiante e pieno, avvolgente e carico di frutta. Tannini accomodanti e acidi moderati permettono ai sapori fruttati di contribuire sullo stesso piano d'importanza, rivelando strati di frutta rossa - ciliegia e prugna con note di caprifoglio. Un lungo finale lascia spazio a note speziate ed erbacee di noce moscata, cannella e tè nero persistente.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 85% Sangiovese, 15% Merlot

ALCOOL: 15%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10 mesi

TOTAL ACIDITY: 5,4 g/l

PH: 3,50 g/l

TENUTADIARCENO.COM