



CHIANTI CLASSICO ANNATA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2019

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 DELLA VENDEMMIA

L'annata 2019 ha avuto un inizio tardivo. L'inverno freddo con abbondanti piogge ha permesso alle viti di riposare, nel mentre le riserve idriche del terreno si sono rigenerate. Il freddo si è protratto fino a primavera addentrata e degli episodi piovani a maggio hanno rappresentato una sfida minore per la fioritura. L'estate ha regalato temperature piacevoli, più alte ad agosto, ma sempre moderate da piogge strategiche. L'autunno è stato caratterizzato da belle giornate calde e notti fresche, permettendo una maturazione in perfetto equilibrio. La vendemmia è iniziata il 14 settembre con il Merlot e si è conclusa il 23 ottobre con il Sangiovese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Chianti Classico 2019 mostra aromi di amarena, buccia d'arancia e sottili note di cedro. L'ingresso in palato è ampio e vivace - rispettando le aspettative di un Chianti Classico fatto a regola d'arte - poi lentamente si ammorbidisce, rivelando sapori di lamponi rossi e terra, tipici del Sangiovese. Il finale si conclude con note speziate di pepe bianco ed accenni di menta e liquirizia.

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE: 85% Sangiovese, 15% Merlot

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: rovere Francese, 10 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 G/L

pH: 3,50



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

© 2021 Tenuta di Arceno, Loc. Arceno, 53010 San Gusmè, Castelnuovo Berardenga, Siena, ITALY
Imported to the U.S. by Majestic Imports, Santa Rosa CA USA TDA21_36819



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA