



STRADA AL SASSO  
CHIANTI CLASSICO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
GRAN SELEZIONE

2018

Seit Jahrhunderten wird in der Chianti Classico Region der Toskana der beste Sangiovese produziert. Genau inmitten dieser wunderschönen Hügellandschaft liegt das Weingut Tenuta di Arceno. Um Weine zu erhalten, welche die einzigartigen Bodeneigenschaften unserer Rebgrärten vollständig widerspiegeln und die Ausdrucksformen der Trauben respektieren, pflegen wir mit äußerster Sorgfalt unsere Weinberge und horchen liebevoll der Botschaft des Bodens zu.

## ANMERKUNGEN ZUM JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 war wunderschön und wird in guter Erinnerung bleiben. Insgesamt ist die Vegetationsphase sehr linear vorgeschritten und brachte sehr ausgewogene Weine hervor. Mit einem kühlen, regnerischen Februar und März, fand der Knospentrieb erst später in der Saison statt. Es folgten perfekte Bedingungen im Juni und Juli. Anfang August hielten wir doch den Atem an, als sich Hagelstürme näherten – zum Glück kamen sie nie näher als 1 km an unser Weingut. Erst im Spätagust kam der willkommene Regen an, der die Reben mit Wasser versorgt hat und die nötige Abkühlung gebracht hat. Mit warmen Tagen und kühlen Nächten für den Rest des Augusts hatten wir optimale Bedingungen für die Ernte.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kraftvoll und doch elegante unterschreibt sich dieser Sangiovese in der Nase, dicht mit klassischen Noten von Veilchen, süßer Minze, reifen Blaubeeren und sanften Tönen von Gewürzen durchwoben. Im Gaumen wird die vibrierende Säure von vielschichtigen Aromen von frischen Himbeeren, Zypresse und schwarzen Oliven begleitet. Reichlich beladen mit Untertönen von Orangenschalen und Zigarrenkiste zieht sich der Abgang in die Länge. Dieser herrliche Wein ist eine Einladung in die wunderbare Welt des Sangioveses, der seine Komplexität nur Schicht für Schicht im Lauf der Zeit entdecken lässt.

## TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG: 100% Sangiovese

ALKOHOL: 14,5%

AUSBAU: 10-12 Monate in zweitgebrauchte  
Barriques aus französischer Eiche

GESAMTSÄURE: 5,50 G/L

pH: 3,40

GESAMTPRODUKTION: 12 900 Flaschen

## ANERKENNUNG

92 PUNKTE – *Decanter*, Aldo Fiordelli, Aprile 2021



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\_61668



TENUTA DI ARCENO.  
SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA