



TENUTA DI ARCENO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

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

Der 2018 Chianti Classico Riserva besitzt reiche Fruchtaromen von reifen Pflaumen, florale Noten von Geißblatt und erdige Anklänge von Waldboden. Die gelungene Balance von Frucht- und Erdaromen ist durchzogen von einem unglaublich seidigen Gaumen - als ob man wilde Blaubeeren direkt vom Busch gepflückt essen würde - mit zusätzlich dominanten Noten von leuchtend roten Kirschen und dunkler Schokolade. Der Abgang spannt sich lange aus mit klassischen Noten von Orangenschalen und Untertönen von Zedernholz und Tabak. Die vibrierende Säure lässt vermuten, dass der Wein über viele Jahre anmutig altern wird und dass 2018 als ein großartiges Jahr in Erinnerung bleiben wird.

TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon	GESAMTSÄURE:	5,50 G/L
ALKOHOL:	14,5%	pH:	3,46
AUSBAU:	10 Monate in zweitgebrauchte Barriques aus französischer Eiche	GESAMTPRODUKTION:	55 000 Flaschen



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_61795



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSME · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA