



## CHIANTI CLASSICO ANNATA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2020

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 2020 è stata da vero felice. Le riserve idriche del terreno, compromesse come conseguenza di un inverno mite e secco, sono state ampiamente colmate grazie alle abbondanti piogge di primavera. Un'estate piena di giornate calde e notti fresche ha preservato nel raccolto buona acidità e grande diversità di aromi. Tutto sommato, prerogative vegetative perfette, insieme all'assenza di gelo, grandine o colpi di caldo, hanno portato ad un'annata esemplarmente bilanciata, con alcool moderato, note di frutta brillanti e tannini eleganti. La vendemmia è iniziata con il Merlot il 14 settembre ed è terminata nei vigneti di Sangiovese, posti nelle zone più alte della tenuta, il 15 ottobre.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi di viole, rose e fragole, insieme a sfumature di terra e profumi di cipresso caratterizzano il Chianti Classico Annata 2020. L'impatto immediato è luminoso e vivace con un'incredibile intensità di sapori, che esplodono da un centro di frutta scura e di mirtillo e sono incorniciati da un'acidità delicata. Nel finale dominano le note agrumate di arancia rossa, e si chiude con rimandi di terra e cedro, di incredibile persistenza.

### SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE:	85% Sangiovese, 15% Merlot	ACIDITÀ TOTALE:	5,40 G/L
ALCOOL:	14,5%	pH:	3,40
INVECCHIAMENTO:	rovere Francese di secondo passaggio – 10 mesi		



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2022 Tenuta di Arceno TDA22\_127841



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA