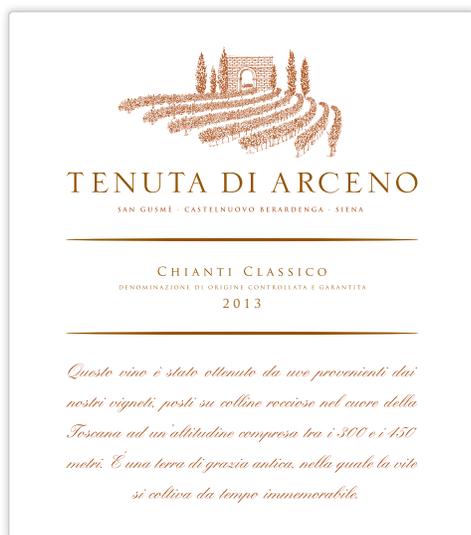


# TENUTA DI ARCENO®

2013 CHIANTI CLASSICO

*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 avere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche di Tenuta di Arceno.*



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sebbene manifesti indiscutibilmente le proprie origini toscane, il nostro Chianti Classico offre un livello di profondità, forza e concentrazione raro per la sua classificazione. È prodotto prevalentemente da uve Sangiovese provenienti da vigneti situati nelle zone più fresche della nostra tenuta, che trasmettono al vino un'acidità vivace. Al naso dominano i profumi intensi di more da rovo, come anche di rose essiccate e di agrumi freschi. Al palato troviamo una profondità aromatica che rispecchia la vendemmia (impegnativa ma decisamente buona, segnata dal giusto equilibrio tra piogge e sole), e con sentori di sottobosco e di torba. I tannini sono rotondi e morbidi e sono accompagnati da un'acidità fresca. Domina il sapore di ciliegie rosse e di arance rosse siciliane. Il finale è lungo con note persistenti di cumino e cedro.

## ABBINAMENTI

Pappardelle al cinghiale, pecorino stagionato, bistecca Fiorentina e cacciagione

## SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 85% Sangiovese, 15% Merlot

ALCOOL: 14,0%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10 Mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

PH: 3,45