

2010 CHIANTI CLASSICO RISERVA

É 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.



CHIANTI CLASSICO
OMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA I GARANTIT

RISERVA

2010

Questo vino è stato ottenuto da uve provenienti dai nostri vigneti, posti su colline rocciose nel cucre della Toscana ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 450 metri. È una terra di grazia antica. nella quale la vite si coltiva da tempo immenorabile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso è al primo impatto sobrio, per poi svelare profumi floreali di sottobosco e viola con accenni di fumo e lamponi maturi. Al palato è ricco di tannini avvolgenti e ben strutturati, dall'acidità decisa, premessa indispensabile per un vino di grande longevità. A tutti i livelli gustativi, dominano i sapori di prugna matura, terra e cioccolato. Il finale è lungo con note di liquirizia, cedro e scorza d'arancia ed agrumi. La Riserva 2010 racchiude in sé l'acidità decisa di un'annata temperata ed il palato pieno e maturo di un anno caldo - il meglio dei due mondi.

ABBINAMENTI

Bistecca alla Fiorentina, ossobuco, pollo alla cacciatora

COME SERVIRLO

Si consiglia di aprire e far decantare il vino almeno un'ora prima di degustarlo.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet

Sauvignon

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 12 Mesi

ACIDITÁ TOTALE: 5,75 g/l

PH: 3,51