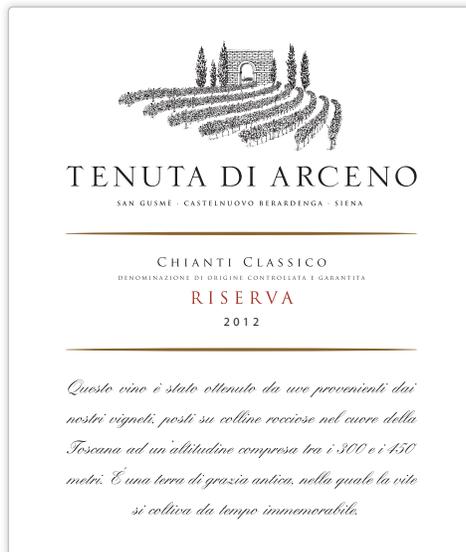




TENUTA DI ARCENO®

2012 CHIANTI CLASSICO RISERVA

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

Il 2012 è stato un anno segnato dalla siccità, ma le piogge di agosto hanno ristabilito l'equilibrio idrico dei vigneti. L'annata è caratterizzata da basse rese ed armonia, soprattutto per quanto riguarda il frutto e l'acidità. Il naso si esprime deciso con profumi dolci di rose e spezie. In bocca competono gli aromi fruttati e vibranti dei lamponi con quelli più caldi e liquorosi delle amarena, e cedono man mano il passo a piacevoli note terrose di cedro e tabacco dolce. I tannini sono morbidi e riempiono gradevolmente la bocca, in un contesto di brillante acidità. Un retrogusto persistente di scorza d'arancia segna in modo accattivante il finale di questo vino elegante.

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, 10% Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 12 Mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

PH: 3,42