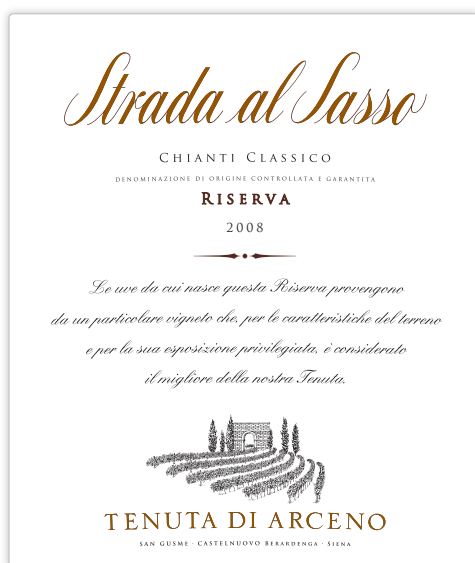


TENUTA DI ARCENO®

2008 STRADA AL SASSO CHIANTI CLASSICO RISERVA

È da secoli ormai che, in Toscana, la migliore qualità di Chianti viene prodotta nelle colline del Chianti Classico. Tenuta di Arceno si trova proprio fra queste colline che danno origine a questo particolare Sangiovese. Strada al Sasso viene prodotto ogni anno con le nostre uve Sangiovese più pregiate, provenienti esclusivamente da un unico vigneto impiantato nel 1998.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso troviamo aromi di funghi, sentori di tartufo, frutti di bosco e toni floreali di sottobosco. Nel palato domina la sapidità ed un'accentuata acidità, con sapori di ciliegia e cioccolato bianco. Il finale è speziato e lungo con prevalenza di chiodi di garofano, toast e ricordi persistenti di cannella e scorza d'arancia.

ABBINAMENTI

Pappardelle al ragù di cinghiale, asiago, mancego, pollo arrosto, tortellini al ragù di carne.

COME SERVIRLO

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

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE: 100% Sangiovese

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

PH: 3,6