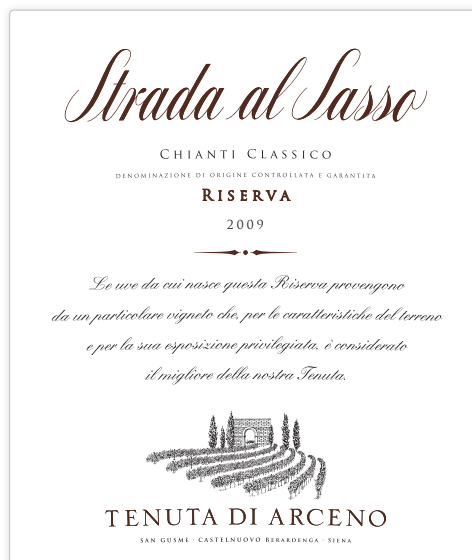


TENUTA DI ARCENO®

2009 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

L'annata 2009 è stata una delle migliori degli ultimi 10 anni e l'ottima qualità del vino favorirà ulteriormente un invecchiamento prolungato. La stagione calda, lunga ed armoniosa del 2009 ha portato ad una vinificazione lineare e senza complicazioni. Il naso è ricco di profumi intensi di prugne mature e rose appena recise. Il palato incontra aromi accattivanti di frutta dolce, dove dominano i lamponi canditi e le ciliegie nere, e tannini avvolgenti e longevi. Il lungo finale inizia con note di nocciole e vaniglia, per lasciare lentamente spazio al tabacco dolce e la scorza d'arancia.

ABBINAMENTI

Ribollita, pasta con ragù di cinghiale, bistecca fiorentina

COME SERVIRLO

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

SCHEMA TECNICA

COMPOSIZIONE: 100% Sangiovese

ALCOOL: 15,0%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10-12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,55 g/l

PH: 3,55

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9.672 bottiglie