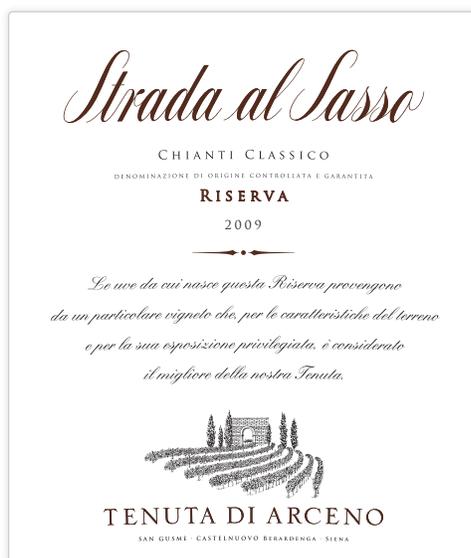


# TENUTA DI ARCENO®

## 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