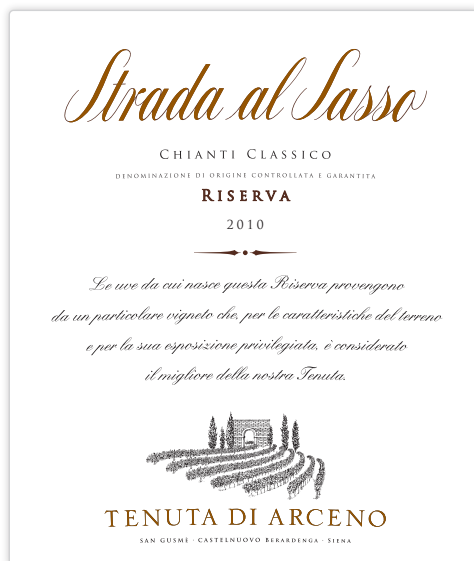


# TENUTA DI ARCENO®

## 2010 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

Nel 2010 si sono verificate le migliori condizioni degli ultimi anni per il Sangiovese da invecchiamento. Le temperature erano perfette, il clima ideale ha permesso così al vino di raggiungere un fruttato molto espressivo, sostenuto da acidità decisa e mineralità persistente; prerogative ideali per un affinamento prolungato. Il naso è leggermente affumicato con aromi dominanti di prugna matura e note di gelsomino, che conduce ad un palato ricco di sapori di ciliegie coperte di cioccolato, caramello e scorza d'arancia. La struttura tannica è fitta ed equilibrata, sempre presente ma senza eccessi, con l'acidità giusta per sedurre i sensi. Il finale è persistente e caratterizzato da note di cipresso, cedro e spezie. L'annata 2010 è già pronta, ma continuerà a migliorare nei prossimi 15 anni.

### ABBINAMENTI

Pappardelle al cinghiale, asiago, manchego, pollo arrosto, tortellini Bolognesi

### 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 - 10-12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l

PH: 3,5

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9.780 bottiglie