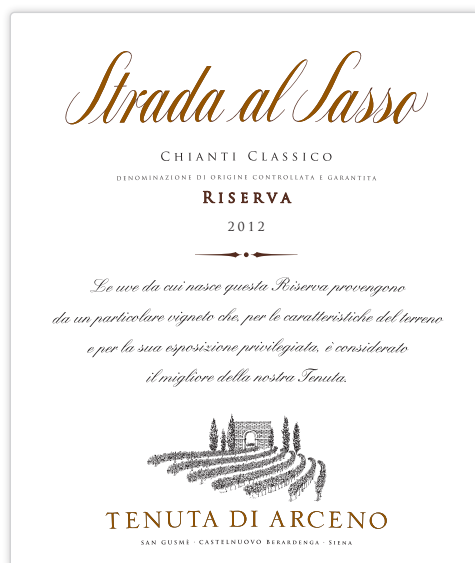


TENUTA DI ARCENO®

2012 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. 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

La 2012 è stata una annata unica. Un'estate segnata dalla siccità ed un'autunno fresco hanno creato una vendemmia che unisce i sapori della frutta matura con la struttura e le note aromatiche di un'annata fresca. Il risultato è una combinazione di potenza e finezza che non si trova spesso in un vino. Al naso si percepiscono erbe essicate, lamponi maturi e sentori di menta e mentolo. Al palato il vino è ampio e pieno di sapori di ciliegie candite, more e un delicato accenno di fragrante cannella. Il finale è definito dall'acidità intrinseca del Sangiovese e dai tipici sentori di scorza di arancio. Questo vino affinerà con il tempo elegantemente.

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 apprezzarlo e goderlo.

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE: 100% Sangiovese

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 10-12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

PH: 3,41

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9,750 (1,626 CASSE DA SEI BOTTIGLIE)