



TENUTA DI ARCENO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

2020

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 DELLA VENDEMMIA

L'annata 2020 si può considerare ideale. Un inverno mite e secco è stato seguito da abbondanti piogge primaverili. Una notevole escursione termica durante l'estate, con giornate calde e notti fresche, ha contribuito a preservare acidità e aromi. L'assenza di condizioni climatiche estreme ha portato ad un'ottima produzione di frutto, risultando in un'annata dal grande equilibrio, alcool moderato, brillanti note fruttate e tannini eleganti. I vigneti di Sangiovese per questa Riserva sono stati vendemmiati a maturazione ottimale dal 2 al 12 ottobre mentre il Cabernet Sauvignon è stato raccolto dal 2 al 5 ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La 2020 è un'annata classica, come un soffio fresco dopo diverse annate molto calde. Evidenzia uno stile sempre più raro, mettendo in primo piano un'acidità vivace, brillante e diretta. Al naso mostra note di cipresso, amarena, vaniglia e noce moscata. I tannini sono morbidi ed è l'acidità a controllare la struttura. Nel palato troviamo lamponi aspri, pepe bianco e tabacco. Il finale è floreale con petali di rosa e note agrumate di buccia d'arancia.

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 14,5%
INVECCHIAMENTO: 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio

ACIDITÀ TOTALE: 5,54 G/L
pH: 3,37
BOTTIGLIE PRODOTTE: 72,500



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2023 Jackson Family Wines, Santa Rosa, CA TDA25_268121



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSME · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA