



TENUTA DI ARCENO

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2022

Seit Jahrhunderten wird in der Chianti Classico Region der Toskana der beste Sangiovese produziert. Genau inmitten dieser wunderschönen Hügellandschaft liegt das Weingut Tenuta di Arceno. Um Weine zu erhalten, welche die einzigartigen Bodeneigenschaften unserer Rebgrärten vollständig widerspiegeln, und die Ausdrucksformen der Trauben respektieren, pflegen wir mit äußerster Sorgfalt unsere Weinberge und horchen liebevoll der Botschaft des Bodens zu.

ANMERKUNGEN ZUM JAHRGANG

Die Vegetationsperiode 2022 war durch milde Temperaturen und geringe Niederschläge gekennzeichnet. Der Frühling war auffallend trocken, aber rechtzeitige Regenfälle Anfang Juli und August sorgten für die notwendige Feuchtigkeit für die Gesundheit der Reben und die Reife der Trauben. Dieser Jahrgang zeichnet sich durch einen geringen Ertrag aber bester Traubenqualität aus, die eine lebendige, konzentrierte Säure und Weiche Tannine aufweisen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Wein öffnet sich mit lebhaften Aromen von reifen Erdbeeren, Veilchen und subtilem weißem Pfeffer mit Anklängen von Tabak. Die elegante und raffinierte Tanninstruktur lädt am Gaumen zu Noten von Himbeeren, weißer Schokolade und Vanilleschoten ein. Der Gaumen wird von einer angenehmen Säure begrüßt, welche warme Noten von Zimt und Muskatnuss einleitet.

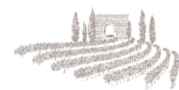
TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG:	85% Sangiovese, 15% Merlot	GESAMTSÄURE:	5,50 G/L
ALKOHOL:	15,0%	pH:	3,45
AUSBAU:	10 Monate in zweit- oder drittgebrauchte Barrique aus Französischer Eiche	GESAMTPRODUKTION:	141,000 Flaschen



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2024 Tenuta di Arceno



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÉ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA