



TENUTA DI ARCENO
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2022

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 ottenere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche del suolo di Tenuta di Arceno.

NOTE DELLA VENDEMMIA

La stagione vegetativa 2022 è stata caratterizzata da temperature miti con minime precipitazioni. La primavera si è profilata notevolmente secca, ma le piogge tempestive all'inizio di luglio e Agosto hanno fornito l'umidità essenziale per la salute della vite e la maturazione dell'uva. Per questa annata abbiamo registrato rese assai basse ma uve di qualità superior, che esprimono un'acidità vibrante e concentrate, dai tannini più morbidi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino si apre con aromi scintillanti di fragole mature, violette e sottili accenni di pepe bianco e note di tabacco. Al palato, una struttura tannica elegante e raffinate ibgloba note di lampone, cioccolato bianco e baccello di vaniglia. Ogni sorso si schiede in una piacevole acidità e si trasforma in note finali calde di cannella e noce moscata.

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE: 85% Sangiovese, 15% Merlot

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 G/L

ALCOOL: 15,0%

pH: 3,45

INVECCHIAMENTO: 10 mesi in barriques di legno francese di secondo o terzo passaggio

BOTTIGLIE PRODOTTE: 141,000 bottiglie



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2024 Tenuta di Arceno



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA