



TENUTA DI ARCENO
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GRAN SELEZIONE

2021

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

Un'annata spettacolare per il Chianti Classico. Un inverno mite e umido ha garantito una stagione vegetativa ottimale. Grazie alle buone riserve idriche derivanti dalle precipitazioni, le viti hanno sopportato bene l'estate calda e secca. L'escursione termica, assai pronunciata nella nostra tenuta, si manifesta in chiaro modo in questa annata quasi perfetta: rese più basse e uve di alta qualità, che esprimono un'acidità vibrante, concentrata e affiancata da tannini potenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Campolupi 2021 è la prima annata della nostra seconda Gran Selezione, ottenuta esclusivamente da uve provenienti dai blocchi di Sangiovese più alti, a circa 550 metri di altitudine. Il nome Campolupi fa riferimento ai lupi che ancora una volta si aggirano sui pendii intorno a questi blocchi di vigneti. Questa prima edizione è straordinaria, con aromi stuzzicanti di viola, prugne mature e pepe nero. Il vino è rigoglioso e corposo, con un bell'equilibrio tra l'acidità vigorosa del Sangiovese e l'intensità rotonda del Colorino. Al palato, i sapori di mirtillo e cassis esplodono, e sono completati da note erbacee di salvia e rosmarino. Sul lungo finale emana una nota di legno di cedro e di sottobosco.

SCHEMA TECNICA

COMPOSIZIONE:	95% Sangiovese, 5% Colorino	ACIDITÀ TOTALE:	6,18 G/L
ALCOOL:	15%	pH:	3,37
INVECCHIAMENTO:	12 mesi in barriques di legno francese di secondo passaggio	BOTTIGLIE PRODOTTE:	6,665

