



STRADA AL SASSO  
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

La Gran Selezione Strada al Sasso 2021 è un vino che si dimostra elegante e ben stratificato. Gli aromi di menta fresca, alloro e rose selvatiche sono supportati da note secondarie di fragola matura e spezie di pepe nero. Al palato è complessa, ricca di tannini morbidi e acidità vivace che porta la firma del Sangiovese classico. I sapori di ciliegia acida e mirtillo rosso essiccato sono perfettamente integrati nel palato e conducono ad un finale erbaceo di timo e liquirizia con sottili note di buccia d'arancia fresca.

## SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE:	100% Sangiovese	ACIDITÀ TOTALE:	6,45 G/L
ALCOOL:	15%	pH:	3,37
INVECCHIAMENTO:	12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio	BOTTIGLIE PRODOTTE:	16,393

