



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSME - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Arceno si estende per circa 1.000 ettari tra le colline del Chianti Classico, nel comune Castelnuovo Berardenga, alle porte di Siena. I 90 ettari di vigneto sono situati su colline rocciose ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 560 metri s.l.m. Il clima è temperato e la composizione del suolo, costituita da argilla, granito e basalto, facilita il drenaggio oltre a riflettere il calore del sole alla pianta. L'azienda ha sempre coltivato il vitigno autoctono più famoso della Toscana, il Sangiovese, sperimentando però anche la coltivazione del Merlot, del Cabernet Franc, del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot. Il Sangiovese proviene principalmente dai vigneti situati nelle zone più fresche della tenuta, che conferiscono al vino un'acidità marcata, tipica di questo vitigno. È chiara espressione della tradizione toscana e offre un livello di profondità, forza e concentrazione raro per questa denominazione.

VITIGNO

Sangiovese - Merlot.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70% per una resa di vino di circa 65 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, raccolte a mano, vengono portate direttamente in cantina per essere diraspate. Dopo una selezione con sistema ottico a laser, la temperatura viene immediatamente abbassata per indurre la macerazione a freddo.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. L'affinamento è di 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

È un Chianti Classico di grande potenza in cui predominano note fruttate e fresca acidità. Il naso trasuda frutta matura e note floreali di violette e rose, con sfumature di cipresso e cedro. Il palato è lussureggiante e pieno, avvolgente e carico di frutta. I tannini sono eleganti e delicati così come l'acidità; il risultato è il perfetto equilibrio tra le diverse componenti gusto-olfattive in cui emergono sapori fruttati, in particolare frutta rossa, ciliegia, prugna e note di caprifoglio. Un finale lungo lascia spazio a note speziati ed erbacee di noce moscata, cannella e tè nero persistente.

