



TENUTA DI ARCENO

SAN GUSME - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

#### ZONA DI PRODUZIONE

La Tenuta di Arceno si estende per circa 1.000 ettari nel cuore della denominazione Chianti Classico, nel comune di 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 450 metri s.l.m.. Il clima è temperato e la composizione del suolo, costituito da argilla, granito e basalto, facilita il drenaggio oltre a riflettere il calore del sole verso la pianta.

#### VITIGNO

Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon.

#### PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

#### RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70 %, per una resa in vino di circa 50 hl. per ettaro.

#### VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, raccolte a mano e selezionate nel vigneto, vengono portate direttamente in cantina per essere vinificate.

#### 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. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 12 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura ed infine di 3 mesi in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il primo approccio olfattivo è segnato dagli aromi di oli eterei che ricordano i cipressi, la resina ed il sottobosco, mentre gli aromi di ciliegia, spezie ed una leggera nota di tabacco sono più lenti ma molto persistenti. Al palato l'entrata è morbida e dominano i sapori di frutta candita, quali ciliegia, arancia e limone, che lasciano spazio alla liquirizia, al tabacco e ad una deliziosa acidità finale.

