



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 media tostatura di rovere francese di secondo passaggio ed infine di 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il nostro Chianti Classico Riserva ha un intenso profumo di frutta matura, dominato da lamponi e ciliegie nere, con note floreali di fondo, in particolare di viole, bosso e menta selvatica.

Permane in bocca un meraviglioso carattere vinoso e sapori di more e mirtilli. Vino di grande struttura, nel giusto equilibrio tra acidità e tannini, setosi ma decisi. Il retrogusto è dominato da ciliegie e cioccolato bianco e note persistenti di cedro.

