



TENUTA DI ARCENO

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

PRODUKTIONSZONE

Tenuta di Arceno erstreckt sich über circa 1.000 Hektar in mitten des Chianti Classico Gebietes, in der Gemeinde von Castelnuovo Berardenga, an den Türen von Siena. Die 90 ha Rebberge befinden sich auf steinigten Hügeln auf einer Höhe zwischen 300-450 m ü. d. M. Das Klima ist mild und die Bodenbeschaffenheit aus Lehm, Granit und Basalt, erleichtert die Drainage und reflektiert die Sonnenwärme auf die Reben.

REBSORTEN

Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon.

HEKTARERTRAG

Circa 7.000 kg Trauben.

AUSBEUTE IN WEIN

Circa 70%, entsprechend 50 hl pro Hektar.

WEINLESE

Die Ernte findet von September bis Oktober bei vollständiger Reifung der Trauben statt. Das von Hand gepflückte Taubengut wird nach einer sorgfältigen Auswahl der Beeren sofort in den Weinkeller gebracht.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Alkoholgärung findet in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur statt, um eine möglichst lange Berührungszeit des Mostes mit den Häuten zu gewährleisten. Gleich anschliessend im Oktober spielt sich die malolaktische oder Milchsäuregärung ab. Der Wein wird nun für 12 Monate in zweitgebrauchte Barriquefässern aus Französischer Eiche mit mittlerer Röstung verfeinert und zusätzliche 3 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der erste Geruchseindruck ist verführerisch von ätherischen Ölen geprägt, die an Zypressen, Harz und Unterholz erinnern, während wenig später Kirschen, Gewürze und dezente Tabaknoten ihren persistenten Auftritt bezeugen. Im Geschmack sehr schmeichelhaft, bestechen Aromen von kandierten Früchten wie Kirsche, Orange und Zitrone, welche dann Lakritze, Tabak und einer angenehm schmackhaften Endsäure Freiraum lassen.

