



TENUTA DI ARCENO

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONE DE PRODUCTION

Tenuta di Arceno couvre environ 1000 hectares au cœur de l'appellation Chianti Classico, dans la commune de Castelnuovo Berardenga, près de Sienne. Les 90 hectares de vignes sont situés sur des collines rocheuses à une altitude comprise entre 300 et 450 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le climat est tempéré et la composition du sol consistant d'argile, de granit et de basalte, facilite le drainage en plus de refléter la chaleur du soleil à la plante.

CÉPAGES

Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon.

LA PRODUCTION PAR HECTARE

En moyenne 7.000 kg de raisins.

RENDEMENT DE RAISIN EN VIN

Environ 70%, pour un rendement d'environ 50 hl. par hectare.

LA RÉCOLTE

La récolte a lieu en pleine maturité les mois de Septembre et Octobre. Les raisins sont vendangés à la main et sélectionnés dans les vignes, et sont portés en cave pour la vinification dans des petits paniers de 20 kg.

VINIFICATION ET AFFINAGE

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée, en favorisant le contact prolongé du moût avec les peaux. La fermentation malolactique a lieu dans le mois d'Octobre, immédiatement après la fermentation alcoolique. L'élevage est de 12 mois en fûts de chêne français de chauffe moyenne et de 3 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

La première approche au nez est marquée par les arômes des huiles essentielles qui rappellent les cyprès, la résine et le sous-bois, tandis que les arômes de cerise, d'épices et une pointe de tabac sont perçus plus lentement mais restent très persistantes. L'entrée au palais est souple et les arômes de fruits confits dominant, comme la cerise, l'orange et le citron, qui laissent la place au réglisse, au tabac et à une acidité finale agréable.

