



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

Die Chianti Classico Riserva zeigt intensive Aromen von reifen Früchten, mit dominanter Himbeere und Schwarzkirschen, unterstützt von blumigen Noten, speziell Veilchen, Buchsbaum und wilde Pfefferminze. Vollmundig der weinige Geschmack von Brombeeren und Maulbeeren. Von grosser Struktur und elegant-harmonischem Gleichgewicht der Säure und Tannine: seiden und doch stramm. Im Nachgeschmack dominieren wiederum die Kirschen, weisse Schokolade und langanhaltende Noten von Zedern.

