



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. Strada al Sasso stammt aus einem einzigen Weinberg, aus dem jedes Jahr die besten Sangiovesetrauben des Weinguts erhalten werden. Das Klima ist mild und die Bodenbeschaffenheit, vorwiegend Lehm, Granit und Basalt, erleichtert die Drainage und reflektiert die Sonnenwärme auf die Reben.

REBSORTEN

100% Sangiovese.

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 10-12 Monate in zweitgebrauchte Barriquefässern aus Französischer Eiche mit mittlerer Röstung verfeinert und zusätzliche 6 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strada al Sasso bezeugt eine gute Struktur und optimales Potenzial für eine lange Lagerung. Der Wein ist in der Nase reich an Düften von reifen Pflaumen und frisch geschnittenen Rosen und umhüllt die Sinne mit süßen Früchten sowie kandierten Himbeeren und schwarzen Kirschen. Der Gaumen wird von langanhaltenden Tanninen geprägt. Das lange Finale beginnt zuerst mit Nuss- und Vanilletönen, die langsam in Düfte von süßem Tabak- und Orangenschalen überfließen.

