



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 Sienna. Strada al Sasso provient d'un seul vignoble, d'où chaque année, on obtient les plus précieux raisins de Sangiovese du domaine. 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

100% Sangiovese.

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 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 10-12 mois en barriques de chauffe moyenne de chêne français de deuxième passage, et enfin 6 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Strada al Sasso tient une bonne structure, optimal pour une garde de nombreuses années. Le vin se présente profond et riche au nez, avec des arômes de prunes mûres et de roses fraîchement récoltées. Les sens sont immédiatement enveloppés par des fruits doux comme de framboises confites et de cerises noires qui remplissent la bouche avec des tanins persistants. La finale est longue et s'ouvre à l'arôme de vanille et de noix, et s'évolue en tabac doux et peau d'orange.

