



ZONA DI PRODUZIONE

La Tenuta di Arceno si estende per circa 1.000 ettari nel cuore della denominazione Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, alle porte di Siena. Strada al Sasso proviene da un unico vigneto da cui ogni anno si ottiene il Sangiovese più pregiato della tenuta. Il clima è temperato e la composizione del suolo, costituito da argilla, granito e basalto, facilita il drenaggio oltre a riflettere il calore del sole verso la pianta.

VITIGNO

100% Sangiovese

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70 %, per una resa in vino di circa 50 hl. per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, raccolte a mano e selezionate nel vigneto, vengono portate direttamente in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 10-12 mesi in barriques di media tostatura di rovere francese di secondo passaggio ed infine di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Strada al Sasso è un vino strutturato degno di essere conservato per molti anni. Si presenta profondo e ricco al naso con profumi di prugne mature e rose fresche appena recise. I sensi sono immediatamente avvolti da frutta dolce prevalentemente lamponi canditi e ciliegie nere che riempiono la bocca con tannini persistenti. Il lungo finale inizia con aromi di noce e vaniglia, per aprirsi lentamente a note di tabacco dolce e buccia d'arancia.

