



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Arceno si estende per circa 1.000 ettari tra le colline del Chianti Classico, nel comune Castelnuovo Berardenga, alle porte di Siena. I 90 ettari di vigneto sono situati su colline rocciose ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 560 metri s.l.m. Il clima è temperato e la composizione del suolo, costituita da argilla, granito e basalto, facilita il drenaggio oltre a riflettere il calore del sole alla pianta. L'azienda ha sempre coltivato il vitigno autoctono più famoso della Toscana, il Sangiovese, sperimentando però anche la coltivazione del Merlot, del Cabernet Franc, del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot. Il Sangiovese di questa riserva proviene principalmente dal vigneto La Porta, caratterizzato da un impianto ad alta densità e bassa resa, impiantato nel 1998. Il Cabernet Sauvignon proviene generalmente dal vigneto San Donato posto nella parte dell'azienda con maggior altitudine.

VITIGNO

Sangiovese - Cabernet Sauvignon.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70% per una resa di vino di circa 65 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, raccolte a mano, vengono portate direttamente in cantina per essere diraspate. Dopo una selezione con sistema ottico a laser, la temperatura viene immediatamente abbassata per indurre la macerazione a freddo.

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. L'affinamento è di 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Predominano le note floreali di violetta e lavanda alle quali si aggiungono tocchi di mirtillo appena recisi, bacca di vaniglia, lamponi e miele. Il palato è incorniciato da un'acidità luminosa con una parte centrale densa di aromi dati dai tanti strati sovrapposti a una mineralità importante. Sapori di ciliegie si fondono in un finale lunghissimo di cedro e buccia d'arancia. Le Riserve di Tenuta di Arceno invecchiano esemplarmente grazie al connubio tra struttura e acidità.

