



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSME - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

STRADA AL SASSO
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Arceno si estende per circa 1.000 ettari tra le colline del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, alle porte di Siena. I 92 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. Strada Al Sasso è prestigioso Sangiovese proveniente esclusivamente dal vigneto La porta. Questo eccezionale micro-cru piantato nel 1998 è situato in una zona molto ventilata della proprietà. Il vigneto è caratterizzato da un impianto ad alta densità e bassa resa, ed è stata effettuata una scelta accurata dei portainnesti e dei cloni più adatti al suolo.

VITIGNO

100% Sangiovese.

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 60 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. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 12 mesi in barriques di media tostatura di rovere francese di secondo passaggio ed infine di 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Le giornate calde di settembre danno vita a vini pieni di sapori di frutta matura con note aromatiche intense, mentre le fresche notti preautunnali aiutano a mantenere l'acidità accesa tipica del Sangiovese chiantigiano. Al naso si trovano aromi di terra, pietra focaia, chiodo di garofano, alloro e dragoncello. Lamponi, mirtilli e cioccolato bianco dominano il profilo dei sapori, seguiti da tannini morbidi con note persistenti di pepe bianco, buccia d'arancia e cipresso. Bellissima struttura in grado di affinare in bottiglia molti anni.

