



TENUTA DI ARCENO

SAN GUSME - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DE PRODUCCIÓN

La Tenuta di Arceno cubre aproximadamente 1.000 hectáreas en el centro de la denominación Chianti Classico, en el municipio de Castelnuovo Berardenga, a las puertas de Siena. Las 90 hectáreas de viñedos se encuentran en colinas con prevalencia rocosa, a una altitud media entre 300 y 450 metros sobre el nivel del mar. El clima es templado y el suelo consiste en arcilla, granito y basalto que facilitan el drenaje además de reflejar el calor del sol a la vid.

VIDUÑO

Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

En promedio 7.000 kg de uva.

RENDIMIENTO DE UVA EN VINO

Alrededor del 70%, con un rendimiento en vino de 50 hectólitros por hectárea.

COSECHA

La cosecha tiene lugar durante los meses de septiembre y octubre cuando la uva está completamente madura. Las uvas son recogidas a mano, seleccionadas en viña y transportadas directamente a la bodega para la vinificación.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada, favoreciendo el contacto prolongado del mosto con los hollejos. La fermentación maloláctica se realiza en el mes de octubre inmediatamente después de la fermentación alcohólica. La crianza es de 12 meses en barricas de roble francés de medio tueste y finalmente de 3 meses en botella.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El olfato se caracteriza al ataque por aromas etéreos de aceites esenciales que recuerdan el ciprés, la resina y el sotobosque, y dejan lugar a aromas de cereza, especias y un toque de tabaco de gran persistencia. La entrada en boca es suave y dominan los sabores de fruta confitada, tales como cereza, naranja y limón, que dejan espacio al regaliz, tabaco y a un final de agradable acidez.

