



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 Chianti Classico Riserva tiene aroma intenso de fruta madura, con predominio de frambuesas y cerezas negras, con notas de fondo florales, en particular de violetas, boj y menta silvestre. Permane en boca con un maravilloso carácter vinoso y sabores de moras y arándanos. Un vino de gran estructura, con el justo equilibrio acidez - taninos, estos últimos sedosos pero firmes. Dominan en el retrogusto las cerezas y el chocolate blanco así como notas persistentes de cedro.

