



#### ZONE DE PRODUCTION

Tenuta di Arceno couvre environ 1000 hectares au cœur de l'appellation Chianti Classico, dans la commune de Castelnuovo Berardenga, près de Sienna. Les 90 hectares de vignes sont situés sur des collines rocheuses à une altitude comprise entre 300 et 450 mètres au dessus du niveau de la mer. Le climat est tempéré et la composition du sol consistant d'argile, de granit et de basalte, facilite le drainage, en plus de refléter la chaleur du soleil à la plante.

#### CÉPAGES

Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon.

#### LA PRODUCTION PAR HECTARE

En moyenne 7.000 kg de raisins.

#### RENDEMENT DE RAISIN EN VIN

Environ 70%, pour un rendement d'environ 50 hl. par hectare

#### LA RÉCOLTE

La récolte a lieu en pleine maturité les mois de Septembre et Octobre. Les raisins sont vendangés à main et sélectionnés dans les vignes, et sont portés en cave pour la vinification dans des petits paniers de 20 kg.

#### VINIFICATION ET AFFINAGE

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves d'acier inoxydables à température contrôlée, en favorisant le contact prolongé du moût avec les peaux.

La fermentation malolactique a lieu dans le mois d'Octobre, immédiatement après la fermentation alcoolique. L'élevage est de 12 mois en barriques de chauffe moyenne de chêne français de deuxième passage, et enfin de 3 mois en bouteille.

#### CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Notre Chianti Classico Riserva révèle un arôme intense de fruits mûrs, dominé par les framboises et les cerises noires, avec des notes florales au fond, en particulier de violette, de buis et de menthe sauvage. Au palais reste un merveilleux caractère et des saveurs vineuses qui rappellent les mûres et les myrtilles. Un vin d'une grande structure, avec un juste équilibre entre acidité et tanins, soyeux mais fermes. L'arrière-goût est dominé par les cerises et le chocolat blanc et notes persistantes de cèdre.

