



ZONA DE PRODUCCION

La Tenuta di Arceno cubre aproximadamente 1000 hectáreas en el centro de la denominación Chianti Classico, en el municipio del Castelnuovo Berardenga, a las puertas de Siena. Strada al Sasso proviene de un único viñedo, en el cual se producen las mejores uvas de Sangiovese de la finca. 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

En promedio 7000 kg de uva

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

En promedio 7000 kg de uva.

RENDIMIENTO DE UVA EN VINO

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

COSECHA

La cosecha tiene lugar durante los meses de septiembre y octubre cuando la uva está completamente madura. Las uva 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 alcohólica. La crianza es de 10-12 meses en barricas de roble francés de medio tueste y finalmente de 6 meses en botella.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Strada al Sasso es un vino de gran cuerpo y buen potencial para la crianza prolongada. Presenta en nariz riqueza y profundidad en aromas, sobretodo de ciruelas maduras y rosas frescas apenas recogidas. El bouquet es envolvente de fruta dulce, sobre todo frambuesas confitadas y cerezas negras. En boca se notan taninos persistentes y el final es largo. Los aromas iniciales de vainilla y nuez se transforman lentamente en notas de tabaco dulce y cáscara de naranja.