



# TENUTA DI ARCENO®

SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA

Tenuta di Arceno

## Chianti Classico Gran Selezione Strada al Sasso 2017

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

I toni floreali di viola e lavanda dominano gli aromi, seguiti da mirtillo e vaniglia. Il palato è incorniciato da un'acidità accesa intorno ad un centro densamente stratificato. I sapori di crostata alla ciliegia acida cedono il posto ad un finale persistente di cedro e scorza d'arancia. Questa annata sarà ricordata bene e ha la struttura e l'acidità per affinare splendidamente.

### About us

Tenuta di Arceno è un'antica tenuta toscana con un portafoglio di vini variegato e di altissima qualità. Si trova all'estremità meridionale del Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, e si estende per 1.000 ha, di cui 92 ha a vigneto - i restanti terreni sono boschi e oliveti. Separati in 63 distinti blocchi di vigneto, sono piantati per il 50% a Sangiovese e per il 50% a varietà internazionali quali Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon. L'antico borgo di San Gusmè, fa da sfondo ai vigneti della Tenuta di Arceno.

### Viticulture

Nella continua ricerca di prodotti esclusivi e di elevata qualità, abbiamo adottato la filosofia che in viticoltura si definisce "micro-cru", ovvero una suddivisione ulteriore di ogni vigneto in sezioni più piccole, a seconda del terreno e della tipologia di suolo. Ogni micro-cru è caratterizzato da varietà, cloni, portainnesti e buone pratiche di viticoltura adatte al terreno. La cura, il raccolto e la vinificazione in ciascun micro-cru avvengono separatamente e diventano l'espressione unica di quella determinata sezione del vigneto. Solo nelle fasi finali della produzione combiniamo i micro-cru per creare blend unici. Nel reimpianto dei vigneti, abbiamo elaborato mappe dettagliate del suolo, della topografia e del clima per avere una panoramica completa della complessità dei nostri terreni. Per assecondare questa caratteristica complessità, il terreno è stato quindi suddiviso in 63 micro-cru.

### Vinification

selezione con laser ottico degli acini, macerazione a freddo con contatto prolungato delle bucce ed il mosto, temperatura controllata per le fermentazioni alcoliche e malolattiche

James Suckling  
Bibenda.it Wine Guide  
The Drinks Business

94 pts  
Grappoli 5  
Gold

Alcohol: 14,50 %  
Sugar: 0,00 g/l  
Acidity: 6,23 g/l  
Quality: Gran Selezione / Vini D.O.C.G.

