



## TENUTA DI ARCENO®

SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA

2024

Seit Jahrhunderten wird in der Chianti Classico Region der Toskana der beste Sangiovese produziert. Genau inmitten dieser wunderschönen Hügellandschaft liegt das Weingut Tenuta di Arceno. Um Weine zu erhalten, welche die einzigartigen Bodeneigenschaften unserer Rebärten vollständig widerspiegeln, und die Ausdrucksformen der Trauben respektieren, pflegen wir mit äußerster Sorgfalt unsere Weinberge und horchen liebevoll der Botschaft des Bodens zu.

### ANMERKUNGEN ZUM JAHRGANG

2024 ist der erste Jahrgang des Rosambra, eines köstlichen Rosato di Sangiovese der Tenuta di Arceno. Dieser Jahrgang war eine der kühlest Wachstumsperioden, die das Weingut in den letzten zehn Jahren erlebt hat, optimal für einen Rosato di Sangiovese. Zwei handverlesene Sangiovese-Blöcke wurden am frühen Morgen zu Beginn der Erntezeit geerntet. Die Trauben wurden entrappt und der Kontakt der ganzen Beeren mit den Häutchen minimal gehalten, bevor der Most sanft gepresst wurde. Nach einer dreimonatigen Reifung im Edelstahltank mit wöchentlicher Batonnage wurde der erste Rosato von Tenuta di Arceno am 14ten April 2025 abgefüllt.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser frische und lebendige Rosato di Sangiovese präsentiert sich in einem zarten Blassrosa. In der Nase bietet er ausdrucksstarke Aromen von rosa Grapefruit, Aprikose und weißem Pfirsich. Der Gaumen ist hell, angeführt von pikanten Zitrusaromen, die sich zu einem erfrischenden Abgang von Zesten Sizilianischer Orangenschalen fortsetzen.

### TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG:	100% Sangiovese	GESAMTSÄURE:	5,0 G/L
ALKOHOL:	13,0%	pH:	3,16
AUSBAU:	3 Monate im Edelstahltank	GESAMTPRODUKTION:	2,600 Flaschen



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2024 Tenuta di Arceno



TENUTA DI ARCENO®

SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA