



TENUTA DI ARCENO®

SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA

2024

È da secoli ormai che, in Toscana, la migliore espressione di Sangiovese viene prodotta nelle colline del Chianti Classico. La nostra proprietà, Tenuta di Arceno, si trova proprio fra queste colline. Con una cura estrema dei nostri vigneti, ascoltando il messaggio della terra, non facciamo altro che rispettare le espressioni dell'uva per ottenere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche del suolo di Tenuta di Arceno.

NOTE DELLA VENDEMMIA

La 2024 segna per Tenuta di Arceno l'annata inaugurale di Rosambra, un Rosato di Sangiovese delizioso. Nell'ultimo decennio, questa è stata sicuramente una delle stagioni vegetative più fresche sperimentate nella regione, proprio ottimale per un Rosato di Sangiovese. Due blocchi di Sangiovese selezionati con cura, sono stati raccolti a mano la mattina presto all'inizio del periodo della vendemmia. Dopo la diraspatura dei grappoli, gli acini interi sono rimasti per un tempo minimo a contatto con le bucce prima di essere pressati delicatamente. L'affinamento in vasca di acciaio inox si è protratto per tre mesi, con un batonnage settimanale. L'imbottigliamento del primo rosato della Tenuta di Arceno è avvenuto il 14 Aprile 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo Rosato di Sangiovese, fresco e vivace, si presenta con un delicato colore rosa pallido. Al naso offre aromi espressivi di pompelmo rosa, albicocca e pesca bianca. Il palato è brillante, spinto da sapori agrumati che si protraggono fino a un finale rinfrescante di buccia d'arancia Tarocco.

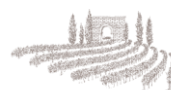
SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE:	100% Sangiovese	ACIDITÀ TOTALE:	5,0 G/L
ALCOOL:	13,0%	pH:	3,16
INVECCHIAMENTO:	3 mesi in vasca di acciaio	BOTTIGLIE PRODOTTE:	2,600 bottiglie



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2024 Tenuta di Arceno



TENUTA DI ARCENO®

SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA