



ARCANUM®

T O S C A N A

Indicazione Geografica Tipica

2016

Arcanum ist der Höhepunkt im Angebot des Weinguts. Entstanden als ein Blend aus mehrheitlich Cabernet Franc Trauben, der wahren Unterschrift des Weinguts, wurde er im Laufe der Jahre hauptsächlich aus den Cabernet Franc-Blöcken Apparita und Belvedere gewonnen. Wir sind stolz darauf, den 2016er Arcanum vorzustellen, den ersten Jahrgang, der zu 100% aus Cabernet Franc aus verschiedenen Weinbergsblöcken des Weinguts besteht. Insbesondere 12 Blöcke—jeder mit hervorragender Lage auf sandigen Lehmböden—zeichnen sich jedes Jahr speziell aus und widerspiegeln am besten den Charakter der Sorte. Arcanum ist im Alter bemerkenswert aber auch jung optimal genießbar. Der Wein bietet Aromen von Veilchen, Rosen und Himbeeren, mit langanhaltenden, zarten Gewürznoten; verführerisch und dennoch subtil.

ANMERKUNGEN ZUM JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war ausdrucksstark und elegant. Es gab reichlich Sonnenschein und gerade genug Regen, um die Ernte hinauszuzögern, was es den Trauben erlaubte, zusätzliche, wertvolle Zeit am Rebstock zu verbringen. Große Temperaturschwankungen zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten brachte Weine mit reifen Fruchtaromen, lebendiger Säure und explosiver Aromatik hervor.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Während der Weinlese wurden die Cabernet Franc-Trauben in einem dreiwöchigen Zeitfenster auf verschiedenen Blöcken geerntet, die nur wenige Kilometer voneinander entfernt sind - eine Repräsentation des vielfältigen Mikroklimas und Bodens des Tenuta di Arceno Anwesens. Dieser wunderbar komplexe, reine Cabernet-Franc-Wein bezeugt die grasige Unterschrift der Sorte mit Aromen von reifen Pflaumen, süßer Minze, Salbei und Thymian, am Gaumen zeigt er Kirschen, Walderdbeeren und Lakritze, gefolgt von Noten von Zedernholz und Toast. Der Abgang ist langanhaltend mit Untertönen von weißem Pfeffer und Trüffel. Ein wahrhaft eleganter Wein, den man über Jahre hinweg genießen kann.

TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG: 100% Cabernet Franc

ALKOHOL: 14,5%

AUSBAU: 12 Monate in 80% neuen Barriques aus französischer Eiche

GESAMTSÄURE: 5,30 G/L

pH: 3,55

GESAMTPRODUKTION: 20 200 Flaschen

ANERKENNUNG

98 PUNKTE - *Decanter*, Aldo Fiordelli, Aprile 2021



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

© 2021 Tenuta di Arceno, Loc. Arceno, 53010 San Gusmè, Castelnuovo Berardenga, Siena, ITALY
Imported to the U.S. by Majestic Imports, Santa Rosa CA USA TDA21_64875



TENUTA DI ARCENO®

SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA