



ARCANUM®

T O S C A N A

Indicazione Geografica Tipica

2016

Arcanum è il fiore all'occhiello della produzione vinicola della tenuta. Ottenuto maggioritariamente da Cabernet Franc, l'uva più rappresentativa della tenuta, proveniva principalmente dai blocchi di Cabernet Franc Apparita e Belvedere. Siamo orgogliosi di presentare con il 2016 di Arcanum, la prima annata di Cabernet Franc in purezza da diversi blocchi di vigneti della tenuta. In particolare, 12 blocchi—ognuno con una superba esposizione e terreni sabbiosi argillosi—eccellono ogni anno producendo le migliori espressioni di questa varietà. Arcanum ha senza dubbio un potenziale enorme per affinare nel tempo, ma entusiasma anche in giovinezza, con i suoi aromi di viole, rose, lamponi e delicate note speziate che si allungano nel palato. Un vino seducente nella sua raffinata sottigliezza.

NOTE DELLA VENDEMMIA

L'annata 2016 è stata espressiva ed elegante. Una stagione molto soleggiata ma con scarsa piovosità, che ha quindi ritardato leggermente la raccolta, allungando la permanenza della frutta sulla vite, condizione ottimale per una maturazione totale. Un'escursione termica importante tra giornate calde e notti fresche ha prodotto vini con sapori di frutta matura, acidità vibrante e aromi esplosivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Durante la vendemmia, le uve Cabernet Franc sono state raccolte in una finestra di tre settimane su diversi blocchi distanti solo pochi chilometri l'uno dall'altro - una rappresentazione della diversità del microclima e del terreno della Tenuta di Arceno. Questo vino Cabernet Franc in purezza, meravigliosamente complesso, presenta la firma erbacea di questo varietale, con aromi di prugne mature, menta dolce, salvia e timo. Il palato lussureggiante lascia spazio a ciliegie, fragole selvatiche e liquirizia seguite da note di cedro e pane tostato. Il finale indugia con sfumature di pepe bianco e tartufo. Un vino veramente elegante da godere per gli anni a venire.

SCHEDE TECNICHE

| | | | |
|-----------------|--|---------------------|------------------|
| COMPOSIZIONE: | 100% Cabernet Franc | ACIDITÀ TOTALE: | 5,30 G/L |
| ALCOOL: | 14,5% | pH: | 3,55 |
| INVECCHIAMENTO: | 12 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove | BOTTIGLIE PRODOTTE: | 20.200 bottiglie |

RICONOSCIMENTI

98 PUNTI - *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