ARCANUM®

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

2019

Arcanum è il fiore all'occhiello della produzione vinicola della tenuta. Il vino, ottenuto da sole uve Cabernet Franc, la più rappresentativa della tenuta, si potenzia grazie all'ulteriore invecchiamento in bottiglia, ma entusiasma anche in giovinezza, con i suoi aromi di viole, rose, lamponi e delicate note speziate che si allungano nel palato; è un vino seducente nella sua raffinata sottigliezza. Arcanum proviene da 12 blocchi di Cabernet Franc, che per la loro eccellente esposizione ed i suoli di argilla sabbiosa garantiscono ogni anno la migliore espressione di questa varietà per il vino punta della tenuta.

NOTE DELLA VENDEMMIA

L'inverno freddo con abbondanti piogge ha permesso alle viti di riposare, nel mentre le riserve idriche del terreno si sono rigenerate. Il freddo e le piogge si sono protratti per tutta la primavera ed estate, rappresentando una sfida minore per la fioritura, ma mitigando le alte temperature estive. L'autunno è stato caratterizzato da belle giornate calde e notti fresche, permettendo una maturazione in equilibrio. Il Cabernet Franc è stato raccolto dal 28 settembre al 14 ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un Cabernet Franc potente ed espressivo, che presenta squisiti aromi di menta dolce, tartufo nero e more mature, ricco e opulento, è incorniciato da tannini morbidi e vellutati. Al palato spiccano sapori di mirtilli succosi, sostenuti da note di bacca di vaniglia e semi di cardamomo. Il finale elegante e lungo è sottolineato da sentori di buccia d'arancia e scatola di sigari. Un Cabernet Franc eccezionale da gustare per decenni.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE:	100% Cabernet Franc	ACIDITÀ TOTALE:	4,6 g/L
ALCOOL:	14,5%	pH:	3,7
INVECCHIAMENTO:	Rovere Francese - 12 mesi, 70% barriques nuove	BOTTIGLIE PRODOTTE:	20,400

TENUTADIARCENO.COM | @TENUTADIARCENO

©2023 Tenuta di Arceno TDA23_388197

TENUTA DI ARCENO®

SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA