



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

ARCANUM
TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Arceno si estende per circa 1.000 ettari tra le colline del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, alle porte di Siena. I 92 ettari di vigneto sono situati su colline rocciose ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 560 metri s.l.m. Arcanum è il fiore all'occhiello della produzione vinicola della tenuta. Ottenuto maggioritariamente da Cabernet Franc, l'uva più rappresentativa della tenuta, il vino 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 inebriano il palato; è un vino seducente dalla raffinata eleganza. Arcanum proviene principalmente dai blocchi di Cabernet Franc Apparita e Belvedere. La loro eccellente esposizione e i suoli di argilla sabbiosa garantiscono ogni anno la migliore espressione di questa varietà per il vino di punta di Tenuta di Arceno.

VITIGNO

Cabernet Franc - Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 6.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70% per una resa di vino di circa 42 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, raccolte a mano, vengono portate direttamente in cantina per essere diraspate. Dopo una selezione con sistema ottico a laser, la temperatura viene immediatamente abbassata per indurre la macerazione a freddo.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. L'affinamento è di 12 mesi in barriques di rovere francese, 60% nuove e 40% di secondo passaggio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere, al primo impatto sono evidenti e immediati gli aromi scuri e intensi di frutta, quali prugne mature, more appena recise e le note di menta dolce. La sensazione in bocca è di pienezza, bilanciata da un'acidità delicata e tannini ricchi. I sapori ricordano le ciliegie ricoperte di cioccolato fondente e il pepe nero piccante. Il lungo finale ricorda l'aroma intenso delle scatole di sigari e di cedro. Un vino dall'incredibile potenziale di affinamento.

