



il fauno™

DI ARCANUM

Indicazione Geografica Tipica

T O S C A N A

2016

il fauno di Arcanum è un blend bordolese che incarna la diversità della tenuta. Proviene principalmente dai blocchi Di Sotto, La Curva, Colombaio e San Giovanni, posti nella parte sud-ovest della tenuta, in una sottosezione meno elevata e più calda, ben esposta e che matura presto. I terreni sono predominantemente argillosi, ad elevata ritenzione idrica e producono vini che tendono ad essere più ricchi e opulenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giornate soleggiate ma temperature assai miti hanno prolungato il tempo di maturazione della frutta in vigna, favorendo l'opulenza del Merlot e la speziatura del Cabernet Franc. Al naso si evidenzia la parte più fredda dell'annata che esprime sentori di cipresso, funghi e sottobosco, con note speziate di noce moscata e cannella. Al palato, i frutti sono carichi e potenti dominati da ciliegia nera e prugna mature. Nel palato troviamo un bel equilibrio tra tannini morbidi e setosi e acidità vibrante. Il finale si innalza su accenni di agrumi, cioccolato fondente intenso e foglia di tabacco. 2016 è un'annata straordinaria che affinerà con eleganza per un decennio o più.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 51% MERLOT
31% CABERNET FRANC
17% CABERNET SAUVIGNON
1% PETIT VERDOT

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: ROVERE FRANCESE - 12 MESI

ACIDITÀ TOTALE: 5,2 G/L

pH: 3,5



LOC. ARCENO 53010 SAN GUSME CASTELNUOVO, BERARDENGA SIENA, ITALY

421 AVIATION BOULEVARD, SANTA ROSA, CA 95403

ARCANUMWINE.COM