



il fauno™

DI ARCANUM

Indicazione Geografica Tipica

T O S C A N A

2015

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

La vendemmia 2015 sarà ricordata come un'annata quasi perfetta e molto soleggiata, dai vini opulenti ma eleganti. I profumi esplodono dal bicchiere con grande potenza e note di more e mirtilli maturi. Si seguono profumi di violetta, terra, cedro e noce moscata. Al palato troviamo un giusto bilanciamento tra frutta matura e acidità, come quando si addenta una mela rossa caramellata. Non spesso si trova un tale equilibrio ed armonia tra frutto e acidità. I tannini sono morbidi, tuttavia presenti, conferendo uno strato in più alla struttura ed indicando un eccellente potenziale per l'affinamento nel tempo. Tra gli aromi dominanti troviamo quelli di prugne mature e mandarini intensi. Il vino finisce in accenni di licuorizia, tabacco e bacche di vaniglia. Questa è un'ottima annata per il Fauno.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 59% MERLOT
30% CABERNET FRANC
9% CABERNET SAUVIGNON
2% PETIT VERDOT

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: ROVERE FRANCESE - 12 MESI

ACIDITÀ TOTALE: 4,85 G/L

pH: 3,65



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

421 AVIATION BOULEVARD, SANTA ROSA, CA 95403

ARCANUMWINE.COM