

# Valadorna™

PROTETTORE  DI ARCANUM

2010

*Indicazione Geografica Tipica*

T O S C A N A

Questa miscela basata su Merlot si ottiene principalmente dai blocchi Valadorna e Capraia, che producono le espressioni della varietà più complesse e basate sui minerali di tutta la tenuta. I blocchi sono collocati nella parte più fresca della proprietà, naturalmente irrigati dal corso d'acqua che vi si snoda, caratterizzati da un suolo sabbioso marrone e con minor rendimento rispetto al normale. Questi sono solitamente gli ultimi blocchi di Merlot a maturare nella tenuta.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Valadorna del 2010 presenta un cuore intenso color rubino con menisco color rubino molto sottile. Al naso, gli aromi concentrati e densi di liquore all'amarena, prugna nera e rossa mature e mirtillo essiccato caratterizzano questo vino, espressione matura di Toscana IGT, mentre le note non fruttate di erbe essiccate, canfora, petali di rosa e spezie tostate ne arricchiscono l'aroma. Al palato si confermano tutti i sentori del bouquet, ai quali si aggiungono le nuance di cacao fuso, pane tostato e una delicata sfumatura di chinino. Sebbene guidata da opulenti sentori fruttati, la trama del vino è bilanciata dalla decisa acidità toscana e dai tannini amari che dominano la scena. Il finale è bilanciato e stuzzicante e caratterizzato da una mineralità di argilla umida.

## STATISTICS

COMPOSIZIONE: 60% MERLOT  
25% CABERNET SAUVIGNON  
12% CABERNET FRANC  
3% PETIT VERDOT  
ALCOOL: 14.5%  
INVECCHIAMENTO: QUERCIA FRANCESE - 12 MESI, 70% NUOVO  
ACIDITÀ TOTALE: 5.33 G/L  
pH: 3.7



LOC. ARCENO 53010 SAN GUSME CASTELNUOVO, BERARDENGA SIENA, ITALY  
421 AVIATION BOULEVARD, SANTA ROSA, CA 95403  
ARCANUMWINE.COM