

Valadorna™



2011

Indicazione Geografica Tipica

T O S C A N A

Valadorna è un blend basato sul Merlot proveniente principalmente dai blocchi Valadorna e Capraia, i vigneti più vocati della tenuta per questa varietà di uve, e che trasmettono in modo esemplare la complessità e ricchezza minerale del terroir. Entrambe le vigne sono collocate nella parte più fresca della proprietà e sono irrigate naturalmente dal corso d'acqua che attraversa i terreni, caratterizzati da sabbie marroni. Con un rendimento normalmente minore rispetto alla media, sono solitamente anche gli ultimi blocchi di Merlot a maturare in tenuta.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Valadorna 2011 si contraddistingue per i suoi aromi scuri di prugna e per sapori dal profilo maturo, fruttato e vinoso. Note di marasca, succulenti fichi neri e accenni di zucchero di canna sono incorniciati da componenti di terra, ferro e grafite. La struttura è ben bilanciata tra acidità moderata, tannini ben dosati ed un giusto ma elevato grado alcolico dovuto ad un picco di caldo durante il periodo della vendemmia. Ne risulta un vino ricco e vellutato, alquanto moderno (grazie all'uso di barriques di quercia francese nuove e di secondo passaggio) dal palato pieno, retrogusto morbido e finale lungo e persistente.

STATISTICHE

COMPOSIZIONE: 60% MERLOT
25% CABERNET SAUVIGNON
15% CABERNET FRANC

ALCOOL: 14.5%

INVECCHIAMENTO: QUERCIA FRANCESE – 12 MESI, 80% NUOVO

ACIDITÀ TOTALE: 5.32 G/L

pH: 3.60



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

421 AVIATION BOULEVARD, SANTA ROSA, CA 95403

ARCANUMWINE.COM