



ARCANUM®

T O S C A N A

Indicazione Geografica Tipica

2017

Arcanum è il fiore all'occhiello della produzione vinicola della tenuta. Il vino, ottenuto da sole uve Cabernet Franc, la più rappresentativa della tenuta, 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 si allungano nel palato; è un vino seducente nella sua raffinata sottigliezza. Arcanum proviene da 12 blocchi di Cabernet Franc, che per la loro eccellente esposizione ed i suoli di argilla sabbiosa garantiscono ogni anno la migliore espressione di questa varietà per il vino punta della tenuta.

NOTE DELLA VENDEMMIA

La vendemmia 2017 si è avverata potente, con giornate estive calde e sole in abbondanza, anticipando la maturazione zuccherina del Cabernet Franc. Tuttavia, piogge moderate e serate fresche durante il periodo di transizione tra estate e autunno, hanno posticipato la vendemmia, assicurando anche la maturazione polifenolica delle uve. Un'annata eccezionale, dalle rese ridotte e che ha prodotto vini dai sapori concentrati e di grande intensità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un Cabernet Franc in purezza che esprime l'anima del luogo ed è caratteristico dei diversi micro-crus di ogni parcella dei vigneti selezionati a mano per questa annata. Aromi di origano dolce, menta e ciliege acide riempiono il naso. Al palato il vino è morbido e rotondo, incorniciato da un'acidità sottile. Un cuore di mirtilli freschi, cioccolato fondente e caramello salato sono bilanciati da un finale lungo ed elegante con note di liquirizia, cedro e tabacco. Un Cabernet Franc potente ed espressivo da apprezzare per decenni.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE:	100% Cabernet Franc	ACIDITÀ TOTALE:	4,5 G/L
ALCOOL:	14,5%	pH:	3,7
INVECCHIAMENTO:	Rovere Francese - 12 mesi, 70% barriques nuove	BOTTIGLIE PRODOTTE:	12288 bottiglie

