



Valadorna

T O S C A N A

Indicazione Geografica Tipica

2017

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 DELLA VENDEMMIA

La vendemmia 2017 si è avvertita potente, con giornate estive calde e sole in abbondanza, anticipando la maturazione zuccherina delle uve. 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

Al naso spiccano aromi espressivi di amarena matura, bacche di vaniglia e nocchie tostate. I tannini morbidi e avvolgenti del Merlot offrono al primo assaggio in bocca pienezza. Il cuore è caldo e morbido, bilanciato da note di prugne mature e ciliegie ricoperte di cioccolato. Il Cabernet Franc presente nel blend ravviva il palato con cedro e menta fresca. Questo vino dinamico e ben strutturato può essere apprezzato per molti anni a venire.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 60% Merlot, 32% Cabernet Franc,
4% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

ALCOOL: 15%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese - 12 mesi, 70% barriques nuove

ACIDITÀ TOTALE: 4,77 G/L

pH: 3,66

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12336 bottiglie

