



il fauno™

D I A R C A N U M

Indicazione Geografica Tipica

T O S C A N A

2017

il fauno di Arcanum è un blend bordolese che incarna la diversità della tenuta. Proviene principalmente dai blocchi Arceno 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 2017 è stata un'annata unica nel suo genere. Un agosto incredibilmente caldo ha portato le uve ad una maturazione precoce. Mentre le rese erano allarmantemente basse, sia la concentrazione come l'intensità promettevano in maniera molto positiva. La raccolta del Merlot è iniziata negli ultimi giorni di agosto e si è conclusa la prima settimana di settembre. Al naso si sentono note di amarene mature, vaniglia, terra e accenni di cedro. E un grande vino deliziosamente succoso, dai tannini ben strutturati, morbidi ed elastici. I sapori dominanti sono di fragole mature, cioccolato bianco e zucchero filato. Un vino solare, dal finale sorprendentemente vivace, con sentori di liquirizia nera e pepe bianco, da condividere con amici o famigliari in qualsiasi occasione.

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE:	54% Merlot 32% Cabernet Franc 12% Cabernet Sauvignon 2% Petit Verdot
ALCOOL:	15%
INVECCHIAMENTO:	Rovere Francese 10-12 mesi
ACIDITÀ TOTALE:	4.9 G/L
PH:	3.58

