



TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica 2016

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

L'annata 2016 è stata espressiva ed elegante. Una stagione molto soleggiata ma con scarsa piovosità, che ha quindi ritardato leggermente la raccolta, allungando la permanenza della frutta sulla vite, condizione ottimale per una maturazione totale. Un'escursione termica importante tra giornate calde e notti fresche ha prodotto vini con sapori di frutta matura, acidità vibrante e aromi esplosivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il primo impatto al naso ci trasporta a terre di cipressi, avvolti gradevolmente di note di spezia e bacca di vaniglia, per poi lasciar emergere dal profondo del bicchiere i sapori di frutta, quale ciliegie nere, prugne e mirtilli, seguiti da piacevoli note di cioccolato e petali di rosa. Al palato, i tannini sono malleabili e accompagnati da un'acidità vivace; contribuendo a un lungo finale dominato da sapori di fico secco e liquirizia. Il Valadorna 2016 è un'esplosione di gioia che resisterà alla prova del tempo e che – pazienza permettendo - invecchierà splendidamente in cantina.

SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 61% Merlot, 19% Cabernet Sauvignon, ACIDITÀ TOTALE: 5,25 G/L

14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot PH: 3,55

ALCOOL: 14.5% BOTTIGLIE PRODOTTE: 36,000 bottiglie

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

RICONOSCIMENTI

96 PUNTI - Decanter, Aldo Fiordelli, Aprile 2021



