



# Valadorna

T O S C A N A

*Indicazione Geografica Tipica*

2018

Dieser Blend besteht vorwiegend aus Merlot der Blöcke Valadorna und Capraia, welche die Komplexität der Traubensorte und seine Mineralität am besten bezeugen. Beide Blöcke befinden sich im kühleren Teil des Anwesens, und werden durch einen kleinen Bach, der sich durch das Anwesen schlängelt, natürlich bewässert. Sie zeichnen sich durch sandige, braune Böden und geringere Erträge als üblich aus. Meistens sind sie auch die letzten Merlot-Blöcke, die auf dem Weingut reifen.

## ANMERKUNGEN ZUM JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 war wunderschön und wird in guter Erinnerung bleiben. Insgesamt ist die Vegetationsphase sehr linear vorgeschritten und brachte sehr ausgewogene Weine hervor. Mit einem kühlen, regnerischen Februar und März, fand der Knospentrieb erst später in der Saison statt. Es folgten perfekte Bedingungen im Juni und Juli. Anfang August hielten wir doch den Atem an, als sich Hagelstürme näherten – zum Glück kamen sie nie näher als 1 km an unser Weingut. Erst im Spätagust kam der willkommene Regen an, der die Reben mit Wasser versorgt und die nötige Abkühlung gebracht hat. Mit warmen Tagen und kühlen Nächten für den Rest des Augusts hatten wir optimale Bedingungen für die Ernte. Der Merlot aus dem Rebberg Capraia wurde am 14. September geerntet, Valadorna kurz darauffolgend am 16. September.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Markante Aromen von Muskatnussgewürz werden durch Noten von frischen Erdbeeren und Vanille ergänzt. Ein geschmeidig samtiges Mundgefühl wird durch elegante Tannine unterstrichen, die den mittleren Gaumen umhüllen. Ein optimaler Säuregehalt hält diesen Wein klar und ausgewogen. Aromen von reifen schwarzen Kirschen und süßem Balsamico werden von einem langanhaltenden Abgang mit Noten von Tabak, Zedernholz und einem Hauch von Zimt begleitet. Der Valadorna 2018 ist ein atemberaubender Wein, den man noch viele Jahre lang genießen kann.

## TECHNISCHE DATEN

SORTENZUSAMMENSETZUNG: 100% Merlot

ALKOHOL: 14.5%

AUSBAU: Französische Eiche -12 Monate in 70% neuen Fässern

GESAMTSÄURE: 5.2 g/L

pH: 3.58

GESAMTPRODUKTION: 16'300 Flaschen



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2023 Tenuta di Arceno TDA23\_420658



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA