



# Valadorna

T O S C A N A

*Indicazione Geografica Tipica*

2018

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 2018 sarà ricordata come una vendemmia da vero felice. Nel complesso, la fase vegetativa è stata costante e ha prodotto vini molto equilibrati. I mesi freschi e piovosi di febbraio e marzo hanno posticipato il germogliamento, e giugno e luglio si sono rivelati perfetti per la continuazione della stagione. L'avvicinarsi di eventi grandinosi all'inizio di agosto ci hanno fatto trattenere il respiro, ma sono sempre rimasti distanti di almeno 1km. Nel tardo agosto, le ben attese piogge hanno aiutato a reidratare e raffreddare le viti. Con giornate calde e notti fresche per tutto il resto di agosto, abbiamo avuto condizioni ottimali per il raccolto. Il 14 settembre abbiamo vendemmiato il Merlot nel vigneto Caparai, mentre il Merlot di Valadorna è stato raccolto il 16 settembre.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Gli aromi intensi e speziati di noce moscata sono integrati da note di fragola fresca e vaniglia. In bocca il vino è morbido ed i tannini elastici ed avvolgenti nella parte centrale del palato sottolineano la sua eleganza. Una giusta acidità mantiene il vino brillante ed equilibrato. Aromi di amarena matura e leggermente balsamici sono accompagnati da un finale persistente con note di tabacco, cedro e un pizzico di cannella. Il Valadorna 2018 è un vino straordinario che potrà essere apprezzato per tanti anni a venire.

## SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE: 100% Merlot

ALCOOL: 14.5%

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

ACIDITÀ TOTALE: 5.2 g/L

pH: 3.58

BOTTIGLIE PRODOTTE: 16.300 bottiglie



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2023 Tenuta di Arceno TDA23\_420658



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA