



il fauno™

D I A R C A N U M

Indicazione Geografica Tipica

T O S C A N A

2019

Il fauno di Arcanum ist ein Blend im Stile Bordeaux, der die Vielfalt des Weinguts verkörpert und hauptsächlich aus den Reblöcken Arceno di Sotto, La Curva, Colombaio und San Giovanni stammt. Diese Rebärten, mit einem hohen Anteil an Lehmböden und guter Wasserspeicherung, befinden sich im tiefergelegenen südwestlichen Teil des Anwesens, in einem wärmeren, exponierten Abschnitt, der früh reift und Weine hervorbringt, die üppig und ausschweifend sind.

Die-Statue des Fauns, an einem Ende der Zypressenallee des Weingutes stehend, ist zu einem Symbol für das Weingut geworden. Sie inspirierte den gleichnamigen Wein und ist auf dessen Etikett abgebildet. Der Faun selbst, halb Mensch, halb Tier, drückt die Dualität in der Einheit aus - zwei Naturen in einem Körper - so wie Tenuta di Arceno die dualen Ausdrücke von DOCG- und IGT-Weinen in einem einmaligen Stil zusammengefasst hat. Er repräsentiert das Zusammentreffen von zwei durch Geburt separaten Erscheinungen in einer neuen Realität, die zwar immer noch in einer lebendigen Tradition Fuß fasst, aber weitgreifendere Möglichkeiten darstellt.

JAHRGANGSNOTIZEN

Der Jahrgang 2019 hatte einen späten Start. Ein kalter Winter mit reichlich Regen erlaubte den Reben eine intensive Ruhepause zu genießen und dem Boden sich reichlich mit Grundwasser zu versorgen. Das kalte Wetter hielt bis in den Frühling hinein an. Die Regenepisoden im Mai stellten nur eine kleinere Herausforderung für die Blüte dar. Der Sommer begrüßte mit angenehmen Temperaturen, und einer leichten Erhöhung im August, die aber stets gemildert wurde von gelegentlichen Niederschlägen. Der Herbst zeichnete sich durch schöne, warme Tage und kühle Nächte aus, und ermöglichte eine Reifung im perfekten Gleichgewicht. Die Weinlese begann am 14. September mit dem Merlot und endete am 23. Oktober mit dem Sangiovese und Cabernet Sauvignon des auf 600 Meter gelegenen Rebberg Campi.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Nase bezaubert mit schwarzer Kirsche, wildem Honig und süßer Minze. Dieser kräftige Wein füllt sofort jeden Winkel des Gaumens aus mit seiner markant-intensiven Mineralität. Aromen von dunklen Pflaumen, süßen Rosen, Trockenfrüchten wie Feigen und Aprikosen werden von schwarzem Pfeffer und exotischen Gewürznoten ergänzt. Der Abgang ist nachdrücklich und belebend, mit heller Säure und einem Hauch von Zedernholz.

TECHNISCHE DATEN

ZUSAMMENSETZUNG: 43% Merlot
32% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

ALKOHOL: 14,5%

AUSBAU: Französische Eiche,
10-12 Monate

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,1 G/L

PH-WERT: 3,63

GESAMTPRODUKTION: 118 344 FLASCHEN



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2021 Jackson Family Wines, Santa Rosa, CA TDA21_273380



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSME - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA