



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 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.

La statua del fauno che si erge ad Arceno è diventata un simbolo della tenuta. La sua immagine adorna l'etichetta del vino dall'omonimo nome. Il fauno - metà uomo, metà capra - incarna l'unità nella dualità - due nature in un unico corpo - nello stesso modo in cui Tenuta di Arceno unisce in un unico stile sia il rigore della Denominazione di Origine Chianti Classico, come la più innovativa interpretazione dei vini a Indicazione IGT. Rappresenta l'unione di due esseri dalle origini differenti in un'unità diversa - una nuova realtà, derivata da tradizioni preziose per raggiungere ulteriori opportunità.

NOTE DELLA VENDEMMIA

L'annata 2019 ha avuto un inizio tardivo. L'inverno freddo con abbondanti piogge ha permesso alle viti di riposare, nel mentre le riserve idriche del terreno si sono rigenerate. Il freddo si è protratto fino a primavera addentrata e degli episodi piovani a maggio hanno rappresentato una sfida minore per la fioritura. L'estate ha regalato temperature piacevoli, più alte ad agosto, ma sempre moderate da piogge occasionali. L'autunno è stato caratterizzato da belle giornate calde e notti fresche, permettendo una maturazione in perfetto equilibrio. La vendemmia è iniziata il 14 settembre con il Merlot e si è conclusa il 23 ottobre con il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon del vigneto Campi, a 600 metri slm.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso trasuda di ciliegie nere, miele selvatico e menta dolce. Un vino importante, che riempie la bocca e raggiunge ogni angolo gustativo. Il palato è definito da un'intensa mineralità, accompagnato da sapori intensi di prugne nere, rose dolci, frutta secca come il fico e l'albicocca, caramello e spezie esotiche. Il finale è vibrante, dall'acidità accesa ed esaltanti note di pepe nero e cedro.

SCHEDE TECNICHE

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

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese 10-12 mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 G/L

PH: 3,63

BOTTIGLIE PRODOTTE: 118,344



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2021 Jackson Family Wines, Santa Rosa, CA TDA21_273380



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSME - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA