



il fauno™

D I A R C A N U M

Indicazione Geografica Tipica

T O S C A N A

2020

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

Auf einen milden und trockenen Winter folgten im Frühjahr ergiebige Niederschläge, die das Grundwasser wieder auf ein gesundes Niveau ansteigen ließen. Der Sommer war geprägt von warmen Tagen und sehr kühlen Nächten, wodurch der Säuregehalt und die Aromen erhalten blieben. Die Weinlese begann am 14. September mit dem Merlot und endete am 12. Oktober mit dem letzten Cabernet Sauvignon.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

In der Nase zeigen sich Aromen von saftig-frischen Erdbeeren und Himbeeren mit einem Hauch von Menthol. Der Gaumen ist gefüllt mit Aromen von reifen Pflaumen und leuchtenden Kirschen sowie blumigen Tönen von Rosen und einem Hauch von Geißblatt. Kräftige Tannine werden von lebendigen Säuren eingerahmt. Der Abgang ist lang und würzig mit Noten von Muskatnuss und schwarzer Lakritze, gefolgt von anhaltendem weißem Pfeffer und Tabak.

TECHNISCHE DATEN

ZUSAMMENSETZUNG: 41% Merlot
34% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

ALKOHOL: 14,5%

AUSBAU: Französische Eiche,
10-12 Monate

GESAMTSÄUREGEHALT: 5,2 G/L

pH-WERT: 3,58

GESAMTPRODUKTION: 126 000 Flaschen



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2022 Jackson Family Wines, Santa Rosa, CA TDA22_210687



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA