



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 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

Un inverno mite e secco è stato seguito in primavera da abbondanti precipitazioni, che hanno riportato le falde acquifere a livelli sani. L'estate è stata caratterizzata da giornate calde e notti fredde, che hanno preservato acidità e aromi. La vendemmia è iniziata con il Merlot il 14 settembre e si è conclusa il 12 ottobre con l'ultimo Cabernet Sauvignon.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso rivela aromi freschi e succosi di fragole e lamponi, con note di menta. Il palato è ricco di sapori di prugne mature e ciliegie brillanti, nonché di toni floreali di rosa e note di caprifoglio. I tannini morbidi sono incorniciati da acidi vivaci. Il finale è lungo e speziato con note di noce moscata e liquirizia nera, seguite da un persistente pepe bianco e tabacco.

SCHEDE TECNICA

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

ALCOOL: 14,5%

INVECCHIAMENTO: Rovere Francese 10-12
mesi

ACIDITÀ TOTALE: 5,2 G/L

pH: 3,58

BOTTIGLIE PRODOTTE: 126,000



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2022 Jackson Family Wines, Santa Rosa, CA TDA22_210687



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA