



# il fauno™

D I A R C A N U M

*Indicazione Geografica Tipica*

T O S C A N A

2018

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 dagli origini differenti in un'unità diversa - una nuova realtà, derivata da tradizioni preziose per raggiungere ulteriori opportunità.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alcune annate sono potenti come la 2015, altre strutturate come la 2016, e altre ancora come la 2018 abbinano entrambe queste qualità per creare vini eleganti ma di profonda potenza. Una stagione vegetativa nella norma stagionale, senza temperature estreme o piogge inopportune, ha preceduto la vendemmia, che con le sue giornate calde ma notti fresche hanno permesso una perfetta maturazione polifenolica delle uve. La vendemmia iniziò il 10 settembre e finì il 10 ottobre...una tempistica perfetta. Al naso si evidenziano tanti sentori collegati alla terra, ma anche accenni di frutta, con aromi di noce moscata, cipresso e rose. L'ingresso è morbido, con tannini delicati ma che riempiono la bocca di ciliegia nera, mela candita e liquirizia. Questo blend dai mille strati ha un finale lungo e speziato, dalle note balsamiche, con rimandi di chiodi di garofano e pepe bianco.

## SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE:	52% Merlot 38% Cabernet Franc 8% Cabernet Sauvignon 2% Petit Verdot	INVECCHIAMENTO:	Rovere Francese 10-12 mesi
ALCOOL:	14,5%	ACIDITÀ TOTALE:	5,2 G/L
		PH:	3,6
		BOTTIGLIE PRODOTTE:	121,900

## ACCLAMAZIONE

**94 PUNTI** - *Decanter*, Aldo Fiordelli, Aprile 2021



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

© 2020 Arcanum, Loc. Arceno, 53010 San Gusmè, Castelnuovo Berardenga, Siena, ITALY  
Imported to the U.S. by Majestic Imports, Santa Rosa CA USA ARC20\_198939



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA