



# ARCANUM®

T O S C A N A

*Indicazione Geografica Tipica*

2018

Arcanum è il fiore all'occhiello della produzione vinicola della tenuta. Il vino, ottenuto da sole uve Cabernet Franc, la più rappresentativa della tenuta, si potenzia grazie all'ulteriore invecchiamento in bottiglia, ma entusiasma anche in giovinezza, con i suoi aromi di viole, rose, lamponi e delicate note speziate che si allungano nel palato; è un vino seducente nella sua raffinata sottigliezza. Arcanum proviene da 12 blocchi di Cabernet Franc, che per la loro eccellente esposizione ed i suoli di argilla sabbiosa garantiscono ogni anno la migliore espressione di questa varietà per il vino punta della tenuta.

## NOTE DELLA VENDEMMIA

La 2018 sarà ricordata come una vendemmia da vero felice. Nel complesso, la fase vegetativa è stata costante e ha prodotto vini molto equilibrati. I mesi freschi e piovosi di febbraio e marzo hanno posticipato il germogliamento, e giugno e luglio si sono rivelati perfetti per la continuazione della stagione. L'avvicinarsi di eventi grandinosi all'inizio di agosto ci hanno fatto trattenere il respiro, ma sono sempre rimasti distanti di almeno 1km. Nel tardo agosto, le ben attese piogge hanno aiutato a reidratare e raffreddare le viti. Con giornate calde e notti fresche per tutto il resto di agosto, abbiamo avuto condizioni ottimali per il raccolto, che è iniziato per il Cabernet Franc il 16 settembre e ha durato fino al 30 settembre.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Cabernet Franc in purezza è splendida espressione dei diversi micro-crus selezionati a mano tra le parcelle di vigneti aziendali. Aromi invitanti di menta dolce e bacca di vaniglia, sottolineati da spezie di pepe bianco deliziano i sensi. Il palato emana eleganza con una luminosità distintiva e tannini morbidi e fini. I sapori di ciliegie amare e liquirizia nera sono completati da un finale persistente di cedro e note balsamiche. Un vino davvero notevole da gustare per molti anni a venire.

## SCHEDA TECNICA

COMPOSIZIONE:	100% Cabernet Franc	ACIDITÀ TOTALE:	5,1 g/L
ALCOOL:	14,5%	pH:	3,6
INVECCHIAMENTO:	Rovere Francese - 12 mesi, 70% barriques nuove	BOTTIGLIE PRODOTTE:	20,300

