



il fauno™

DI ARCANUM

Indicazione Geografica Tipica

T O S C A N A

2022

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

La stagione vegetativa 2022 è stata caratterizzata da temperature miti e precipitazioni minime che hanno inizialmente suscitato qualche preoccupazione tra i viticoltori. Tuttavia, le piogge tempestive di luglio, seguite da rovesci a fine agosto e settembre, si sono rivelate fondamentali per garantire una stagione ottimale. L'annata, se ben caratterizzata da una resa inferiore, si è rivelata di notevole intensità del frutto, e quindi di vini che amalgamano sapori concentrati di frutti rossi a tannini morbidi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino si presenta con un bellissimo equilibrio di potenza ed eleganza. Al naso spiccano aromi stratificati di violette, prugne mature e un pizzico di eucalipto. Ricchi sapori di amarena candita, completati da note balsamiche e di liquirizia, si uniscono nel palato al primo assaggio. I tannini sottili creano un'elegante sensazione in bocca, esaltata da note persistenti di pepe nero, spezie da pasticceria e menta dolce.

SCHEDE TECNICHE

COMPOSIZIONE:	40% Merlot, 32% Cabernet Franc 23% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot	ACIDITÀ TOTALE:	4,8 g/L
ALCOOL:	15%	pH:	3,65
INVECCHIAMENTO:	Rovere Francese, 10 -12 mesi	BOTTIGLIE PRODOTTE:	101,400

