



il fauno™

D I A R C A N U M

Indicazione Geografica Tipica

T O S C A N A

2 0 2 1

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 zum Symbol des Weinguts 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

Für die Chianti Classico Region war dies ein spektakulärer Jahrgang. Ein milder, feuchter Winter sorgte für eine optimale Wachstumsperiode. Dank ausreichender Wasserreserven aus den Niederschlägen haben die Reben den heißen und trockenen Sommer gut überstanden. Die spürbaren Temperaturtagesschwankungen auf dem Weingut spiegeln sich in diesem nahezu perfekten Jahrgang wider: geringe Erträge und qualitativ hochwertige Trauben mit lebendiger, konzentrierter Säure und kräftigen Tanninen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Wein überzeugt dank seiner unmittelbaren Kraft. In der Nase zeigen sich vielschichtige Aromen von Rosenblättern, reifen Pflaumen und weißer Pfefferwürze. Verlockende Aromen von schwarzen Kirschen, dunkler Schokolade und Lakritze explodieren im Gaumen beim ersten Ansatz. Die delikaten Tannine bezeugen von feinsten Eleganz, die durch anhaltende Aromen von getrockneten Preiselbeeren und klassischen Aromen von Zigarrenkiste und Zedernholz verstärkt wird. Dieser beeindruckende Wein wird auch in den kommenden Jahren noch viel Freude bereiten.

STATISTICS

ZUSAMMENSETZUNG:	35% Merlot 35% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot	AUSBAU:	Französische Eiche, 10-12 Monate
ALCOHOL:	15%	GESAMTSÄUREGEHALT:	5,2 g/L
		pH-WERT:	3,59
		GESAMTPRODUKTION:	96,327



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2023 Jackson Family Wines, Santa Rosa, CA TDA23_443434



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA