



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 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'annata spettacolare nella zona del Chianti Classico. Un inverno mite e umido ha garantito una stagione vegetativa ottimale. Grazie alle buone riserve idriche derivanti dalle precipitazioni, le viti hanno sopportato bene l'estate calda e secca. L'escursione termica, assai pronunciata nella nostra tenuta, si manifesta in chiaro modo in questa annata quasi perfetta: rese più basse e uve di alta qualità, che esprimono un'acidità vibrante, concentrata e affiancata da tannini potenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino immediato e che impressiona per la sua potenza. Al naso spiccano aromi stratificati di petali di rosa, prugna matura e spezie di pepe bianco. Al primo assaggio, esplodono sul palato sapori invitanti di amarena, cioccolato fondente e liquirizia. I tannini sottili culminano in un'eleganza raffinata, esaltata dai sapori persistenti di mirtilli rossi essiccati e dai classici aromi di scatola di sigari e cedro. Di grande razza, continuerà a deliziare per gli anni a venire.

STATISTICS

COMPOSIZIONE:	35% Merlot 35% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot	INVECCHIAMENTO:	Rovere Francese, 10-12 mesi
ALCOOL:	15%	ACIDITÀ TOTALE:	5.2 g/L
		pH:	3.59
		BOTTIGLIE PRODOTTE:	96,327



TENUTADIARCENO.COM |   @TENUTADIARCENO

©2023 Jackson Family Wines, Santa Rosa, CA TDA23_443434



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA