



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

VALADORNA TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Arceno si estende per circa 1.000 ettari tra le colline del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, alle porte di Siena. I 92 ettari di vigneto sono situati su colline rocciose ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 560 metri s.l.m. Il clima è temperato e la composizione del suolo, costituita da argilla, granito e basalto, facilita il drenaggio oltre a riflettere il calore del sole alla pianta. L'azienda ha sempre coltivato il vitigno autoctono più famoso della Toscana, il Sangiovese, sperimentando però anche la coltivazione del Merlot, del Cabernet Franc, del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot. Valadorna è un blend basato sul Merlot proveniente principalmente dai blocchi Valadorna e Capraia, i vigneti più vocati della tenuta per questa varietà di uve e che trasmettono in modo esemplare la complessità e ricchezza minerale del terroir. Entrambe le vigne sono collocate nella parte più fresca della proprietà e sono irrigate naturalmente dal corso d'acqua che attraversa i terreni, caratterizzati da sabbie marroni.

VITIGNO

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 5.500 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70% per una resa di vino di circa 38 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, raccolte a mano, vengono portate direttamente in cantina per essere diraspate. Dopo una selezione con sistema ottico a laser, la temperatura viene immediatamente abbassata per indurre la macerazione a freddo.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. L'affinamento è di 12 mesi in barriques di rovere francese, 60% nuove e 40% di secondo passaggio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino mostra aromi intensamente vivi di ciliegie nere mature, bacca di vaniglia e cedro. L'acidità accesa domina nel palato, mentre i tannini morbidi conducono a un finale elegante e al tempo stesso intrigante. All'assaggio troviamo sapori di crostata di ciliegie, bacche rosse essiccate e liquirizia nera; con una lunga finitura di pepe bianco, talco alla rosa e note minerali brecciose. Un vino con un potenziale di affinamento ben oltre al decennio.

