

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 Fauno" 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.

VITIGNO

Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70% per una resa di vino di circa 50 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 di primo e secondo passaggio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Complesso ed elegante, Il Fauno presenta aromi floreali di rose appena recise e fragole ben mature. Al naso si sentono note di amarene mature, vaniglia, terra e accenni di cedro. E un grande vino deliziosamente succoso, dai tannini ben strutturati, morbidi ed elastici. I sapori dominanti sono di fragole mature, cioccolato bianco e zucchero filato. Un vino solare, dal finale sorprendentemente vivace, con sentori di liquirizia nera e pepe bianco, da condividere con amici o famigliari in qualsiasi occasione.

