



I VINI DI TENUTA DI ARCENO-ARCANUM A VINITALY 2018

In degustazione:

Chianti Classico DOCG 2016 di Tenuta di Arceno
Chianti Classico Riserva DOCG 2015 di Tenuta di Arceno
Chianti Classico Riserva Strada al Sasso DOCG 2012 di Tenuta di Arceno
Arcanum IGT Toscana 2011 di Arcanum
Valadorna IGT Toscana 2011 e 2012 di Arcanum
Il Fauno IGT Toscana 2013 di Arcanum

15-18 aprile 2018

Viale del Lavoro 8, PalaExpo, Verona – Pad. 9 Stand A15

Castelnuovo Berardenga, aprile 2018. Tenuta di Arceno - Arcanum, realtà vitivinicola toscana sulle colline del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga (SI), parte di Jackson Family Wines e di proprietà di Barbara Banke e della Famiglia Jackson dal 1994, partecipa alla **52^a edizione di Vinitaly**.

Durante il più grande evento dedicato al vino italiano, dal 15 al 18 aprile 2018, **Tenuta di Arceno -Arcanum (Pad. 9 Stand A15)** offrirà in degustazione i seguenti vini:

Chianti Classico DOCG 2016 di Tenuta di Arceno
Chianti Classico Riserva DOCG 2015 di Tenuta di Arceno
Chianti Classico Riserva Strada al Sasso DOCG 2012 di Tenuta di Arceno
Arcanum IGT Toscana 2011 di Arcanum
Valadorna IGT Toscana 2011 e 2012 di Arcanum
Il Fauno IGT Toscana 2013 di Arcanum

Sarà inoltre possibile degustare alcune vecchie annate di Chianti Classico Riserva Strada al Sasso e di Arcanum per conoscere la grande l'evoluzione di questi vini insieme all'enologo della tenuta Lawrence Cronin, che sarà presente allo stand.

Vinitaly 2018 sarà anche l'occasione per presentare una selezione di vini provenienti dalle tenute Kendall-Jackson e La Crema, a Sonoma, California, e dell'azienda Freemark Abbey in Napa Valley, California, tutte di proprietà della stessa famiglia Jackson.

In dettaglio:

Freemark Abbey Napa Valley Cabernet Sauvignon 2012
Freemark Abbey Napa Valley Viognier 2013
Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel 2014
Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay 2015
Kendall-Jackson Vintner's Reserve Sauvignon blanc 2015
La Crema Sonoma Coast Chardonnay 2015
La Crema Willamette Valley Pinot Noir 2012

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

Chianti Classico DOCG 2016 di Tenuta di Arceno

La vendemmia del 2016 è stata un'annata molto espressiva ed elegante. Condizioni climatiche soleggiate e la giusta quantità di pioggia hanno posticipato il raccolto, prolungando positivamente la permanenza e la maturazione delle uve in vigna. Giorni caldi e notti fresche hanno prodotto vini dai sapori di frutta matura, dall'acidità vibrante e aromi esplosivi. Al naso troviamo ciliegie nere, rose a pena recise e cedro. I tannini sono morbidi; note di prugne mature, caramello, cannella e sentori di terra al palato. Sul finale, note persistenti di tè nero, chiodi di garofano e foglie di alloro. I vini del 2016 passeranno alla storia, invecchiando esemplarmente grazie al connubio tra struttura e acidità.

Chianti Classico Riserva DOCG 2015 di Tenuta di Arceno

Chianti Classico Riserva proviene da vigneti esposti a sud, e quindi leggermente più caldi rispetto a quelli del resto della tenuta. È prodotto prevalentemente da uve Sangiovese e viene affinato per un anno in barrique di rovere francese. Caratteristiche quali il colore scuro, la freschezza delle note fruttate, il perfetto equilibrio con gli aromi terziari di spezie, e la potenza dei tannini, morbidi e ben bilanciati, ne fanno un perfetto esempio di Chianti Classico Riserva. Al naso si riconoscono sentori di prugne mature con spezie di noce moscata e cannella, distinto anche il tono di erbe, di foglia di alloro e di cipresso. In bocca i tannini sono morbidi ed eleganti; aromi intensi in cui predominano note di lavanda, lampone e pepe bianco. L'acidità finale ricorda la freschezza persistente di un mandarino maturo con note di liquirizia. La 2015 sarà ricordata come una grande annata.

Chianti Classico Riserva Strada al Sasso DOCG 2012 di Tenuta di Arceno

Strada Al Sasso è un Sangiovese in purezza proveniente da un unico blocco di un singolo vigneto. Questo eccezionale microcru piantato nel 1998 è situato in una zona molto ventilata della proprietà. Il vigneto è caratterizzato da un impianto ad alta densità e bassa resa, ed è stata effettuata una scelta accurata dei portainnesti e dei cloni più adatti al suolo. Strada al Sasso è un vino intenso, profondo, concentrato e complesso. Gli aromi sono ricchi di note di frutti neri, viola e chicchi di caffè appena tostati. Al palato è denso e dominato da note di prugne essiccate, noce moscata, sottobosco. Presenta un'acidità decisa e tannini equilibrati. La 2012 è stata un'annata unica. Un'estate segnata dalla siccità e un autunno fresco hanno portato ad avere uve ben mature, ma con una struttura e delle note aromatiche tipiche di un'annata fresca. Al naso si percepiscono erbe essiccate, lamponi maturi e sentori di menta e mentolo. Al palato il vino è ampio con note di ciliegie candite, more e un delicato accenno di cannella. Il finale è definito dall'acidità, tipica del Sangiovese e da sentori di scorza d'arancia.

Arcanum IGT Toscana 2011 di Arcanum

Ottenuto prevalentemente da uve Cabernet Franc, Arcanum è un vino di grande fascino ed eleganza, particolarmente adatto a lunghi invecchiamenti, ma piacevole anche da giovane, con i suoi aromi di viola, rosa, lampone e delicate note speziate. Arcanum proviene dai blocchi di vigneti Apparita e Belvedere. La loro eccellente esposizione ed i suoli di argilla sabbiosa, garantiscono ogni anno la migliore espressione di questa varietà. La vendemmia 2011 è stata una delle più calde negli ultimi 20 anni. Ne risultano vini opulenti. Al naso dominano i sentori scuri di ribes nere e frutti di bosco. Sul palato esplodono sapori di cioccolato fondente e lamponi. Il frutto è ben definito, con tannini rotondi, e una delicata acidità. Il finale lungo e persistente evidenzia le classiche note del Cabernet Franc, erbe aromatiche, menta e cedro.

Valadorna IGT di Arcanum

Valadorna è un blend a base di uve Merlot, provenienti principalmente dai blocchi Valadorna e Capraia, i vigneti della tenuta più vocati per questa varietà e che trasmettono in modo esemplare la complessità e ricchezza minerale del terroir. **L'annata 2012** si contraddistingue per i suoi aromi di frutta matura e per la sua vinosità. Note di marasca, fichi neri e accenni di zucchero di canna sono incorniciati da componenti di terra, ferro e grafite. La struttura è ben bilanciata da un'acidità moderata e tannini ben equilibrati. Il risultato è un vino vellutato e ricco, moderno, grazie all'uso di barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio, con un retrogusto morbido e un finale lungo e persistente. **L'annata 2011** si contraddistingue per i suoi aromi di prugna e per sapori dal profilo maturo, fruttato e vinoso. Note di marasca, succulenti fichi neri e accenni di zucchero di canna sono incorniciati da componenti di terra, ferro e grafite. La struttura è ben bilanciata tra acidità moderata, tannini ben dosati e un giusto ma elevato grado alcolico, dovuto a un picco di caldo durante il periodo della vendemmia. Ne risulta un vino ricco e vellutato, alquanto moderno (grazie all'uso di barriques di quercia francese nuove e di secondo passaggio) dal palato pieno, retrogusto morbido e finale lungo e persistente.

Il Fauno IGT 2013 di Arcanum

Il Fauno di Arcanum è un blend bordolese proveniente principalmente dai blocchi Arceno Di Sotto, La Curva, Colombaio e San Giovanni, posti nella parte sud-ovest della tenuta. I terreni sono prevalentemente argillosi, ad elevata ritenzione idrica e producono vini che tendono ad essere ricchi e opulenti. L'annata 2013 è stata impegnativa ma ha dato grandi risultati, con una primavera piovosa e un'estate più fresca del solito. Una lunga e lenta maturazione a settembre e ottobre, con sbalzi importanti tra le temperature diurne e notturne, hanno contribuito a un'ottima vendemmia con tannini decisi e acidità vivace. Il naso è notevole, dominato da spezie e liquirizia nera. Le note di frutta sono costituite da ciliegie nere mature e spicchi dolci e floreali. Il palato è esplosivo, con sapori di prugne, ribes e una leggera nota amarognola di buccia d'arancia. Un'annata con grande potenzialità per l'invecchiamento.

Per maggiori informazioni
www.tenutadiarceno.com
www.arcanumwine.com

TENUTA DI ARCENO - ARCANUM

Nel cuore della Toscana, sulle colline del Chianti Classico, sede di antichi insediamenti etruschi, si trova Tenuta di Arceno. Con esattezza, all'interno del comune di Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena, a sud-est nel Chianti Classico al confine con l'antico borgo medievale di San Gusmé La Tenuta fa parte di Jackson Family Wines Collection, di proprietà della Famiglia Jackson, dal 1994, anno in cui Jess Jackson l'acquistò.

La proprietà si estende per oltre 1.000 ettari, di cui 90 di vigneti e 50 di uliveto, ad altitudini variabili tra i 300 e i 500 metri sul livello del mare, e presenta 10 diversi microclimi, vantando così una grande diversità di suoli, la cui composizione è costituita da roccia, sabbia, argilla, arenaria, basalto e scisto. La filosofia vitivinicola dell'azienda è quella di valorizzare sia le uve del vitigno autoctono del Sangiovese, che è il vitigno primario per numero ettari vitati, sia le varietà bordolesi. Alla base di ogni scelta e in linea con il percorso di ricerca della tipicità e della qualità, si trova la filosofia del micro-cru, secondo cui ciascun vigneto è suddiviso in particelle più piccole a seconda del tipo di suolo.

La Tenuta comprende Tenuta di Arceno e Arcanum. Ciascuna con specifiche caratteristiche vitivinicole entrambe gestite dagli enologi Pierre Seillan e Lawrence Cronin.

Tenuta di Arceno produce tre vini DOCG massima espressione del Sangiovese, in grado di trasmettere potenza, struttura, eleganza e un inconfondibile sense of place: Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, e Chianti Classico Riserva Strada Al Sasso, che con la vendemmia 2015 diventa Gran Selezione.

Arcanum produce tre vini IGT Toscana, cosiddetti Supertuscan, di prestigio inuguagliabile: Arcanum, Valadorna, e il Fauno di Arcanum. Decisamente improntati dal famoso vigneron Pierre Seillan, sono tagli bordolesi che nascono nel vigneto.

INFORMAZIONI STAMPA

Ufficio stampa Italia

Fcomm

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. +39 02 36586889
Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino mobile +39 3420686448 soniagambino@fcomm.it
Alessandro Gammaldi mobile +39 3409629083 alessandrogammaldi@fcomm.it