

I VINI DI TENUTA DI ARCENO PER UN NATALE DALL'AUTENTICO SAPORE TOSCANO

Chianti Classico Riserva DOCG 2015 di Tenuta di Arceno, un classico senza tempo
Il Fauno di Arcanum IGT 2014, elegante e di grande personalità

Castelnuovo Berardenga, giugno 2018. Tenuta di Arceno, 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, propone per questo Natale due vini prestigiosi, dal cuore della Toscana:



Chianti Classico Riserva DOCG 2015 Tenuta di Arceno

Un grande vino, ideale in abbinamento al grande pranzo di Natale

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.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 20 / bottiglia.



Il Fauno di Arcanum IGT 2014

Un regalo raffinato per i grandi amanti del vino

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. 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.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 35/ bottiglia.

TENUTA DI ARCENO

*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**, di proprietà della Famiglia Jackson, dal 1994, anno in cui i due imprenditori vitivinicoli californiani **Jess Jackson e Barbara Banke** acquistarono la loro prima azienda vinicola all'estero.*

*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 produce due linee di vini, entrambe gestite dagli enologi **Pierre Seillan e Lawrence Cronin**. La prima, **Tenuta di Arceno**, comprende 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**.*

*La seconda, **Arcanum** comprende 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.*

Per maggiori informazioni

www.tenutadiarceno.com www.arcanumwine.com

Ufficio stampa Italia

Fcomm via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889
Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino mobile +39 3420686448 soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini mobile +39 3387322829 carlottaribolini@fcomm.it