



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

I VINI DI TENUTA DI ARCENO PREMIATI DALLE PIÙ IMPORTANTI GUIDE ITALIANE DEL VINO

Castelnuovo Berardenga, ottobre 2019. **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, ha conseguito ottimi riconoscimenti dalle più importanti guide italiane del vino:

- La guida **“I Vini d’Italia 2020” del Gambero Rosso** conferisce i **TRE BICCHIERI** a **Chianti Classico Annata DOCG 2017**.
- **Chianti Classico Gran Selezione Strada al Sasso DOCG 2016** ottiene i **5 Grappoli** dalla guida **“Bibenda 2020”**.
- La guida **The Wine Hunter Award 2020** assegna il riconoscimento **Gold a Valadorna IGT Toscana 2015** e **Arcanum IGT Toscana 2015**.

Inoltre, i vini di Tenuta di Arceno sono stati inseriti nella **Guida Vitae 2020 dell’AIS** (Associazione Italiana Sommelier).

*“Siamo molto soddisfatti della qualità ottenuta dalle ultime vendemmie, frutto del grande e minuzioso lavoro svolto sia in vigna che in cantina nel corso degli anni. Un approccio che sin dalle origini ha puntato alla valorizzazione del Sangiovese, il vitigno primario dell’azienda, e delle varietà bordolesi.” - dichiara **Sandra Gonzi, General Manager di Tenuta di Arceno** - “I premi conseguiti ci rendono particolarmente orgogliosi e sono un riconoscimento all’impegno quotidiano per esaltare la ricchezza del nostro terroir e della straordinaria molteplicità enologica che ne deriva.”*



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDINGA - SIENA

DETTAGLIO DEI VINI

Chianti Classico Annata DOCG

Il Chianti Classico Annata offre un livello di profondità, forza e concentrazione raro per la sua classificazione. È prodotto prevalentemente da uve Sangiovese (85% Sangiovese e 15% Merlot) provenienti da vigneti situati nelle zone più fresche della tenuta, che trasmettono al vino un'acidità vivace e un carattere fruttato.

Al naso si percepiscono note floreali di violette e gelsomino con accenni di salvia e sottobosco. Il palato è morbido e accattivante con aromi di lamponi, prugne mature e leggere note di liquirizia nera. Il lungo finale inizia con cioccolato e lentamente evolve in scorza di arancia candita.

Chianti Classico Gran Selezione Strada al Sasso DOCG

Strada Al Sasso è un Sangiovese in purezza proveniente da un unico blocco di un singolo vigneto chiamato La porta. 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. Il finale è definito dall'acidità, tipica del Sangiovese e da sentori di scorza d'arancia. Strada Al Sasso è un Sangiovese in purezza proveniente da un unico blocco di un singolo vigneto chiamato La porta. 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. Il finale è definito dall'acidità, tipica del Sangiovese e da sentori di scorza d'arancia.

Valadorna IGT Toscana

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. Note di marasca, succulenti fichi neri e accenni di zucchero di canna sono incorniciati da componenti di terra, ferro e grafite. 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.

Arcanum IGT Toscana

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. 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.



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

NOTE STAMPA

*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 Gusmè. 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 Annata, Chianti Classico Riserva, e Chianti Classico Gran Selezione Strada Al Sasso.** La seconda, **Arcanum** comprende tre vini IGT Toscana, cosiddetti Supertuscan, di prestigio ineguagliabile: **il Fauno di Arcanum, Valadorna, e Arcanum.** Decisamente improntati dal famoso vigneron **Pierre Seillan**, sono tagli bordolesi che nascono nel vigneto.*

“Con una cura estrema dei nostri vigneti, ascoltando il messaggio della terra, a Tenuta di Arceno non facciamo altro che rispettare le espressioni dell'uva per avere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche della nostra proprietà.”

Per informazioni
www.tenutadiarceno.com

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 +39 342 0686448 soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini mobile +39 338 7322829 carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani mobile + 39 333 8164127 costanzagiustiniani@fcomm.it