



## **I VINI DI TENUTA DI ARCENO A VINITALY 2019**

*7-10 aprile 2019*  
*Viale del Lavoro 8, PalaExpo, Verona – Pad. 9 Stand A15*

*In degustazione:*

*Chianti Classico Annata DOCG 2017*  
*Chianti Classico Riserva DOCG 2016*  
*Chianti Classico Gran Selezione Strada al Sasso DOCG 2015 e 2016*  
*Il Fauno di Arcanum IGT Toscana 2015*  
*Valadorna IGT Toscana 2013, 2014 e 2015*  
*Arcanum IGT Toscana 2013, 2014 e 2015*  
*Pozzo di San Donato IGT Toscana 2008*

**Castelnuovo Berardenga, 4 aprile 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, partecipa alla **53ª edizione di Vinitaly**.

Durante il più grande evento dedicato al vino italiano, dal 7 al 10 aprile 2019, **Tenuta di Arceno** (*Pad. 9 Stand A15*) offrirà in degustazione i vini di punta dell'azienda insieme all'enologo della tenuta Lawrence Cronin, che sarà presente allo stand.

Vinitaly 2019 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.

## **DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE**

### **Chianti Classico Annata DOCG 2016**

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 Riserva DOCG**

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 con l'aggiunta di un 10% di Cabernet Sauvignon 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.

### **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.

### **Il Fauno di Arcanum IGT Toscana**

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.

### **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.

### **Pozzo di San Donato IGT Toscana**

Un assemblaggio particolare che nasce solo in annate eccezionali di Cabernet Sauvignon dallo storico vigneto di circa 3 ha "Pozzo di San Donato", collocato nella parte alta della tenuta (a circa 450 m.s.m), che prende il nome dall'omonimo pozzo d'acqua. Il terreno è grezzo, sassoso e ricco di inclusioni di calcare. La percentuale di sabbia fornisce un buon drenaggio e consente di ottenere ottime caratteristiche nel Cabernet Sauvignon, conferendogli una buona longevità, in grado di sedurre i palati più raffinati.

## 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 Gasmé. 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 inuguagliabile: **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](http://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 3420686448 soniagambino@fcomm.it  
Carlotta Ribolini mobile +39 3387322829 carlottaribolini@fcomm.it