



TENUTA DI ARCENO.  
SAN GUSMÈ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA

## PER LA PASQUA TENUTA DI ARCENO PROPONE UN GRANDE CLASSICO

*Chianti Classico Riserva 2018*



**Castelnuovo Berardenga, marzo 2021.** 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 **Chianti Classico Riserva DOCG 2018**, un vino importante ed elegante per festeggiare le festività pasquali all'insegna della tradizione toscana e dei suoi sapori.

**Chianti Classico Riserva DOCG 2018** è un grande vino rosso, prodotto prevalentemente da uve Sangiovese. Accattivanti i profumi di intensa frutta matura che si sprigionano nel bicchiere dove predominano il lampone e le ciliegie nere con note floreali più delicate di viola e menta selvatica. In bocca, il giusto gioco bilanciato tra sapidità, mineralità, freschezza ed acidità contribuiscono ad esaltarne i sentori e gli aromi di liquirizia rossa e tabacco dolce. Ottimo in abbinamento ai tipici pranzi pasquali a base di carne e primi importanti.

Un grande classico che riesce a conquistare anche i palati più esigenti.



TENUTA DI ARCENO.  
SAN GUSMÉ · CASTELNUOVO BERARDENGA · SIENA

## DETTAGLIO DEL VINO

### Chianti Classico Riserva DOCG 2018

Chianti Classico Riserva DOCG 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 frutta matura dominata da lamponi e ciliegie nere con note floreali di viole e menta selvatica ed in bocca permangono aromi di crostata di ciliegie acide, liquirizia rossa e tabacco dolce che regala un finale acido ma fresco.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 22,00*

## 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 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 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 gestione della produzione vitivinicola è affidata a un team enologico composto dagli enologi Pierre Seillan e Lawrence Cronin e dall'agronomo Michele Pezzicoli. La gamma dei vini di Tenuta di Arceno, composta da 6 etichette, comprende tre DOCG - Chianti Classico Annata, Chianti Classico Riserva, e Chianti Classico Gran Selezione Strada Al Sasso - massima espressione del Sangiovese, in grado di trasmettere potenza, struttura, eleganza e un inconfondibile "sense of place" e tre vini IGT Toscana, cosiddetti Supertuscan, di prestigio inuguagliabile: il Fauno di Arcanum, Valadorna, e Arcanum, 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.”***



TENUTA DI ARCENO.

SAN GUSME · CASTELNUOVO BERARDINGA · SIENA

**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](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Carlotta Ribolini mobile +39 338 7322829, [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)

Costanza Giustiniani mobile +39 333 8164127, [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)

Leila Caramanico mobile + 39 380 54321134, [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)