



TENUTA DI ARCENO.  
SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

## UN NATALE ALL'INSEGNA DELLA TOSCANITÀ CON TENUTA DI ARCENO

*Tenuta di Arceno The Trilogy box*

*Arcanum Toscana Igt*

*2012, 2014, 2016*



*Castelnuovo Berardenga, dicembre 2021.* **Tenuta di Arceno**, realtà vitivinicola toscana sulle colline del Chianti Classico nel comune di Castelnuovo Berardenga (SI), dal passato centenario nella produzione vinicola e dal presente pionieristico nell'eccellenza enologica Toscana, **propone per il Natale 2021** a tutti gli appassionati del settore uno splendido cofanetto contenente la **Trilogia di Arcanum Toscana IGT**. A base di **Cabernet Franc**, vitigno simbolo della Tenuta, **Arcanum** è il manifesto di eleganza e stile ricercato e l'espressione di un territorio unico.

Il cofanetto di Arcanum rappresenta un viaggio evolutivo del blend attraverso tre annate diverse tra di loro e culmina con la 2016, primo Cabernet Franc in purezza di Tenuta di Arceno.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di €220,00 per il cofanetto a tre bottiglie*



TENUTA DI ARCENO.  
SAN GUSME - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

### *Strada al Sasso Gran Selezione 2018*



Tenuta di Arceno consiglia inoltre **Strada al Sasso Gran Selezione 2018**: un Sangiovese che lascia al naso un'impronta decisa, ma al contempo elegante, con note classiche di viola, menta dolce, mirtilli maturi e morbidi toni di spezie. Al palato l'acidità vibrante è accompagnata da sapori di lamponi freschi, cipresso e olive nere. Un finale persistente rivela sfumature di scorza d'arancia e scatola di sigaro. Un Sangiovese da scoprire con pazienza che sprigiona, nel tempo, strati e misteri della sua meravigliosa complessità e che non può mancare ad accompagnare il Cenone della Vigilia con calore e autenticità.

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di €32,00*

È possibile acquistare **Arcanum Toscana IGT Library Trilogy** e **Strada al Sasso Gran Selezione 2018** nelle migliori enoteche in Italia o contattando direttamente la cantina Tenuta di Arceno: Tel - 0577 359 346 o [info@tenutadiarceno.com](mailto:info@tenutadiarceno.com)



TENUTA DI ARCENO.  
SAN GUSMÈ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

## DETTAGLI DEI VINI

### *Arcanum Toscana Igt*

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.

### *Strada al Sasso Chianti Classico*

Ottenuto da uve di 100% Sangiovese, Strada al Sasso Chianti Classico è un vino ricercato e unico con un'impronta decisa ma elegante e note classiche di viola, menta dolce, mirtilli maturi e morbidi toni di spezie al naso. Al palato invece l'acidità vibrante è accompagnata da sapori stratificati di lamponi freschi, cipresso e olive nere. Un finale persistente rivela sfumature di scorza d'arancia e scatola di sigaro. Un Sangiovese da scoprire nel tempo è quello di Sasso Chianti Classico, che sprigiona a poco a poco strati e misteri nascosti della sua meravigliosa complessità. A completare il bouquet aromatico si inserisce l'invecchiamento in barriques di rovere francese di secondo passaggio per un periodo di 10-12 mesi, per un tocco finale di fragranze e profumi vanigliati.

## 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 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 Toscana IGT, 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)

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

Alice Gayet mobile: +39 335 145 1893, [alicegayet@fcomm.it](mailto:alicegayet@fcomm.it)