



TENUTA DI ARCENO.
SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

TENUTA DI ARCENO RIPARTE CON LE NUOVE ANNATE

Qualità e valorizzazione del terroir le parole d'ordine

Castelnuovo Berardenga, febbraio 2022. Grandi aspettative per le nuove annate di **Tenuta di Arceno**, che punta sulla ripresa delle grandi fiere del vino in programma nella stagione primaverile: Wine&Siena, Chianti Classico Collection, Vinitaly e Prowein.

Da quando fu acquistata nel lontano 1994 da Jess Jackson e Barbara Banke, questa realtà vitivinicola sulle colline del Chianti Classico è sempre stata in costante evoluzione e alla ricerca della qualità come espressione di un territorio unico.

Tra le annate che verranno presentate quest'anno, figurano etichette delle vendemmie 2018 e 2019.

“Siamo molto soddisfatti delle annate che presentiamo, frutto del grande impegno e del lavoro di squadra svolto sia in vigna che in cantina nel corso degli anni: uno sprone a fare sempre meglio. Vogliamo proseguire lungo la linea di valorizzazione del Sangiovese, che da sempre ci caratterizza come stile produttivo, per esaltare la ricchezza del nostro terroir, ma anche evidenziare con i nostri nuovi monovarietali la straordinaria molteplicità enologica che deriva dai vigneti di proprietà.”

Pepe Schib, Global Brand Ambassador di Tenuta di Arceno

In primis splende Tenuta di Arceno **Chianti Classico DOCG Riserva 2019** (Tre Bicchieri del Gambero Rosso sia nell'annata 2017 come anche 2018), che esprime al meglio la generosità di quest'annata importante e molto equilibrata. Un vino prodotto prevalentemente da uve Sangiovese dai vigneti situati nella parte medio-alta della proprietà, con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon. Presenta un profilo aromatico austero, frutto rosso maturo e caratteristiche di freschezza in perfetto equilibrio con gli aromi terziari di spezie e terra. La potenza dei tannini vellutati e ben bilanciati lo rendono un perfetto esempio nella sua categoria.

Sempre 2019 la scommessa aziendale per il Sangiovese in purezza: la **Gran Selezione Strada al Sasso** rappresenta magistralmente la filosofia produttiva di Tenuta di Arceno, che con questo vino punta alla valorizzazione del vitigno autoctono toscano per eccellenza, selezionando una trentina tra le migliori barriques ottenute da uve del vigneto La Porta. È un vino intenso, profondo e complesso, in grado di trasmettere grande potenza. 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 e sottobosco. Presenta tannini equilibrati e un'acidità decisa, tipica del Sangiovese.

In merito ai monovarietali, Tenuta di Arceno ci sorprende quest'anno con due etichette, entrambe 2018, annata davvero soddisfacente, bilanciata e di grande spessore organolettico.

Da una parte **Arcanum 2018**, 100% Cabernet Franc, prodotto da uve selezionate da 12 blocchi di vigneti aziendali, che mostrano caratteristiche pedoclimatiche diverse tra di loro.



TENUTA DI ARCENO.
SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDINGA - SIENA

Sono invece solo due le parcelle di Merlot usate per **Valadorna 2018**, Capraia e Valadorna, poste nelle zone più fresche della tenuta e che trasmettono in modo unico la complessità e ricchezza minerale del terroir.

Entrambi Supertuscans in giovinezza si presentano austeri, ma di grande nerbo ed eleganza, poliedrici, con infinite sfaccettature ed estratti polifenolici considerevoli, tannini possenti ma duttili, e un potenziale evolutivo invidiabile.

DETTAGLIO DEI VINI

Tenuta di Arceno Chianti Classico DOCG Riserva

Il Chianti Classico Riserva proviene prevalentemente da uve Sangiovese coltivate in vigneti selezionati, con un'esposizione a sud. Dopo un anno di affinamento in barrique di rovere francese, acquisisce caratteristiche di freschezza date dalle note fruttate, in perfetto equilibrio con gli aromi terziari di spezie. La potenza dei tannini vellutati e ben bilanciati lo rendono un perfetto esempio di Chianti Classico Riserva. Dominano le fragranze di viole, prugne, ciliegie, scorza d'arancia, sottobosco, liquirizia, cedro e tabacco.

Strada al Sasso Chianti Classico DOCG Gran Selezione

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, nel quale è stata effettuata una scelta accurata dei portainnesti e dei cloni più adatti al suolo, è caratterizzato da un impianto ad alta densità e bassa resa. 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.

Arcanum Toscana IGT

Arcanum è il fiore all'occhiello della produzione vinicola della tenuta. Dalla vendemmia 2016, Arcanum è ottenuto da sole uve Cabernet Franc, dodici diversi blocchi di vigneti della tenuta, ognuno caratterizzato da una superba esposizione e terreni sabbiosi argillosi, i quali che eccellono ogni anno producendo le migliori espressioni di questa varietà. Arcanum ha senza dubbio un potenziale enorme per affinare nel tempo, ma entusiasma anche in giovinezza, con i suoi aromi di viole, rose, lamponi e delicate note speziate che si allungano nel palato. Un vino seducente nella sua raffinata sottigliezza.

Valadorna Toscana IGT

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, che trasmettono in modo esemplare la complessità e la 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,



TENUTA DI ARCENO.
SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

alquanto elegante (grazie al perfetto dosaggio nell'uso di barriques di quercia francese nuove e di secondo passaggio) dal palato pieno, retrogusto morbido e finale lungo e persistente.

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 92 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 a 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 GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

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
Costanza Giustiniani mobile + 39 333 8164127 costanzagiustiniani@fcomm.it
Isabella Parsi mobile +39 331 7602994 isabellaparsi@fcomm.it