



TENUTA DI ARCENO.
SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

TENUTA DI ARCENO CELEBRA LA GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA TERRA

Castelnuovo Berardenga, aprile 2022. **Tenuta di Arceno** celebra oggi la **Giornata internazionale della Terra**. L'azienda toscana, dal 1994 sotto la proprietà di **Barbare Banke** dell'importante gruppo americano **Jackson Family Wines** festeggia l'evento che ormai da molti anni mobilita più di un miliardo di persone che hanno a cuore la salvaguardia del pianeta Terra. Una ricorrenza che ha inizio nel 1970, quando il senatore americano Gaylord Nelson costituì per il 22 aprile l'**Earth Day** come evento di carattere prettamente ecologista.

Negli anni la giornata internazionale della Terra ha acquisito sempre più importanza e un maggior coinvolgimento da parte delle persone, portando anche importanti istituzioni come le **Nazioni Unite**, che nel 1992 organizzarono a Rio de Janeiro il primo **Summit della Terra**, a prendere in mano la questione. Alla luce di questa crescente importanza, oggi questa giornata mondiale comprende sempre più concetti, tra cui, in particolar modo, quello di **sostenibilità**.

In questo contesto, **Tenuta di Arceno** impiega sin dalla sua fondazione nel 1994 **pratiche sostenibili** per migliorare la salute dei vigneti, dei suoli e della qualità della vita di coloro che vi lavorano. Negli anni, infatti, sono state introdotte una serie di azioni volte a ridurre ed eliminare l'uso di trattamenti convenzionali attraverso mezzi alternativi e naturali per coltivare le viti e i terreni.

L'azienda impiega pratiche di agricoltura sostenibile attraverso l'uso di prodotti naturali all'interno dei vigneti, eliminando l'utilizzo di erbicidi ed evitando quello di fungicidi. Non solo, l'utilizzo di **cover crops** (colture di coperture) migliora la fertilità dei suoli mitigando al contempo l'impatto ambientale. Questo tipo di impianto di coltura permette inoltre di favorire l'attività microbiologica e di aumentare l'aerazione, aiutando anche a bilanciare l'energia della vite.

Anche per quel che riguarda i pesticidi per le erbacce e per altri tipi di vegetazione naturale Tenuta di Arceno ne ha eliminato l'utilizzo preferendogli l'uso di **metodi fisici e manuali** ad alta intensità di lavoro sotto i filari in modo tale da ridurre notevolmente l'impatto ambientale. I sistemi di irrigazione a goccia sono controllati, gestiti blocco per blocco e utilizzati solo dove e quando necessario, con un'attenzione particolare alla conservazione dell'acqua. In questo senso Tenuta di Arceno si appropria anche dell'utilizzo di diverse **stazioni metereologiche** all'interno della proprietà per gestire e limitare l'uso dei sistemi di irrigazione. Infine, a ulteriore conferma della forte attenzione per l'ambiente, è praticato un **processo di riciclaggio** di tutto il materiale organico presente nel suolo dei vigneti per aumentare la ricchezza di nutrienti e microbi essenziali.

Numerose attività e diversi metodi che fanno di Tenuta di Arceno una realtà sensibile e attenta a quelle che sono la salute e la sostenibilità ambientale, in linea con la filosofia di Jackson Family Wines, nominata "**Green Company of the Year 2020**" nell'ambito dei Green Awards e che nel 2019 ha fondato insieme alla cantina spagnola Familia Torres la **International Wineries for Climate Action (IWCA)** per affrontare l'urgente tema del cambiamento climatico e promuovere un'azione collettiva di "decarbonizzazione". Happy Earth Day!



TENUTA DI ARCENO.
SAN GUSMÉ 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 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
Giacomo Masi mobile +39 3348757007 giacomomasi@fcomm.it