



TENUTA DI ARCENO.
SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018 TENUTA DI ARCENO

*Il rosso per i piatti della tradizione di Pasqua:
la Toscana che piace*



Castelnuovo Berardenga, aprile 2022. Non possono mancare sulle tavole festive di Pasqua e Pasquetta i tipici piatti della tradizione, agnello, abbacchio o capretto, in abbinamento a grandi rossi corposi e dal carattere deciso: come per esempio il **Chianti Classico Riserva 2018 di 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.

Parliamo di un Chianti Classico Riserva dallo stile contemporaneo, dove gli aromi puliti, netti, fruttati sono accesi da note speziate e floreali, profumi di sottobosco e caprifoglio.

Un rosso di carattere, Sangiovese potente e distinto, con una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon ed uno straordinario potenziale d'invecchiamento. Si distingue nel bicchiere per finezza, struttura ben bilanciata e tannini setosi. Il finale lungo ed intrigante mostra le classiche note di scorza d'arancia con sfumature di cedro e tabacco.

Una Riserva di grande struttura, persistenza e spiccata mineralità che esprime la personalità della sua terra d'origine, garanzia di qualità ed eccellenza, insostituibile sulla conviviale tavola pasquale.

Chianti Classico Riserva 2018 è l'abbinamento di carattere per i piatti di carne tipici del giorno di Pasqua!

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



TENUTA DI ARCENO.
SAN GUSMÉ - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

DETTAGLI 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 affinato per due anni 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 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.

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