



VINITALY 2018 PAD 7 - Stand E7 - E8 **Carpineto è presente a Opera Wine**

CARPINETO è presente a **OPERA WINE** con uno dei capolavori della **Collezione degli Appodiati**, il **Vigneto Poggio Sant'Enrico – Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2009**, 93 punti per Wine Spectator e Super 3 Stelle della Guida Oro *I Vini di Veronelli 2018*.

E proprio quest'anno che il focus di Opera Wine è sugli Stati Uniti, Carpineto il cui export complessivo del 2017 segna una crescita del 26%, negli USA con un + 6,5 % tira la volata al vino fermo.

A **Vinitaly Carpineto** è nel **pad. 7 stand E7 - E8**, nel grande spazio del **Consorzio Grandi Vini d'Italia Group**, GVIG, di cui **Antonio Mario Zaccheo**, insieme a Giovanni Carlo Sacchet fondatore di Carpineto, è **Presidente**.

A **Vinitaly 2018** debutta un **nuovo vino** di **CARPINETO**, la prima annata di **Farnito Valcolomba 2015** da uve merlot dei vigneti dell'azienda di Maremma, Tenuta di Gavorrano, vinificato e affinato in legno per circa 18 mesi. Un vino che esprime appieno il carattere di quel territorio a cominciare dalla magnifica solarità della Maremma.

"E' un vino che sento particolarmente mio, l'ho cercato e studiato, dopo alcune prove sono riuscita ad ottenere ciò che avevo in mente d'esprimere" racconta **Caterina Sacchet, enologa e produttrice, giovane generazione con Antonio Michael Zaccheo della Carpineto**.

Ed è proprio **Caterina Sacchet** domenica 15 aprile alle 15.00 a presentare a **YOUNG to YOUNG** Sala A - Pad. 10, 1° piano, con **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti** uno dei vini di maggiore successo dell'azienda Carpineto il **Dogajolo Rosso** che compie 25 anni quest'anno. Si tratta di uno dei vini più innovativi ad oggi prodotti dalla **CARPINETO**, un baby "Super Tuscan". Nel Dogajolo sono racchiusi tutti quei caratteri che maggiormente vengono apprezzati nel vino: la forza della gioventù, la maturità del legno, la morbidezza della classe, i profumi fruttati e fragranti, i colori vivi e profondi. Si tratta di un blend di Sangiovese 70% e Cabernet ed altre uve al 30%. E proprio il **Dogajolo** quest'anno a Valeggio sul Mincio troverà un abbinamento d'elezione con il **Nodo d'Amore**, il tortellino tipico di Valeggio fatto a mano, con tanto di sorpresa per chi raggiunge il Fuori Vinitaly.

Riflettori accesi sul Nobile lunedì 16 aprile ore 15.00 (Sala Degustazione C (Hall 10 – 1° PIANO) nell'ambito della Degustazione "**30 anni di Sangiovese a Montepulciano**" organizzata dal Consorzio del vino Nobile a Vinitaly e guidata da Gianni Fabrizio alla quale Carpineto parteciperà con tre annate particolarmente significative, la 1989, la 1995 e la 2010.

E sempre tra le degustazioni in calendario, lunedì 16 aprile alle 15.00 presso wine2digital - Palaexpo, ingresso A2 (1° Piano) il **Farnito Vinsanto del Chianti DOC 1999 Carpineto** è presente al Tasting guidato nell'ambito dei seminari della Vinitaly International Academy **Vini Santi, un patrimonio italiano**. Relatore l'Italian Wine Expert, **Henri Dawar**.

Il **Farnito Vinsanto del Chianti DOC 1999 Carpineto**, un lunghissimo tempo d'elevazione per un vino complesso e di grande fascino.

Carpineto, laddove il tempo è sinonimo di qualità, continua ad avere però anche una visione fortemente rivolta in avanti ed è proprio in questa direzione la partecipazione "versante social" di **Carpineto** a Vinitaly attraverso la postazione del blog **Let it Wine** presso lo **stand 7** nel **Centroservizi delle Erbe**, tra i **pad. 4 e 5**. Il tema scelto per l'edizione 2018 è «Diventa un influencer con Let It Wine».



1967-2017

CARPINETO, consolidata azienda vitivinicola toscana, dal 1967, quando l'azienda fu fondata, ha decuplicato la superficie dei vigneti, da 20 a **oltre 200 ettari**, per oltre 500 chilometri complessivi di filari, articolati su cinque Tenute o Appodiati: **Montepulciano, Montalcino, Gaville (Alto Valdarno), Dudda (Greve in Chianti) e Gavorrano**, coltivate in maniera sostenibile e neutrale all'impronta del carbonio.

Tra le **top 100 di Wine Spectator**, premiata in particolare per alcuni vini icona come il **Vino Nobile di Montepulciano Riserva (26° posto con un punteggio di 93/100)**, l'azienda ha una produzione che copre tutti i grandi rossi della Toscana.

Era il 1967 quando **le famiglie Sacchet e Zaccheo** fondarono la Carpineto col proposito di produrre il migliore Chianti Classico che il "terroir" potesse offrire. Una rivoluzione vera per quei tempi.

Le due famiglie videro nella Toscana un enorme potenziale, dove poter produrre grandi vini di tradizione applicando le tecniche più all'avanguardia nei processi produttivi e aumentando gli standard qualitativi dell'epoca.

Innovatori per vocazione, Sacchet e Zaccheo, insieme alle nuove generazioni, **Caterina Sacchet, enologa, Elisabetta Sacchet, Francesca Zaccheo e Antonio Michael Zaccheo**, hanno continuato a sperimentare, nel rispetto dei grandi valori storici della Toscana e della assoluta qualità, con l'obiettivo di tutelare non solo le caratteristiche dei vini ma anche l'ambiente.

Negli anni la Carpineto, che ha mantenuto l'assetto familiare, è cresciuta costantemente fino a diventare un brand dal successo internazionale, affermatasi per l'eccellenza dei suoi prodotti e molto ben posizionata all'estero con un export diretto verso oltre 70 Paesi, Canada e Stati Uniti in testa.

Tre linee di produzione e oltre 30 etichette per una produzione complessiva di 3 milioni di bottiglie. Gran parte della produzione è data da vini delle più prestigiose DOCG della Toscana. Rossi per lo più, Riservedigrande struttura ed estratto, vini estremamente longevi.

Nata 50 anni fa dalla scommessa sui grandi territori vinicoli della Toscana e dal sogno di mettere insieme le 3 denominazioni più importanti della regione, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, oggi è una realtà fortemente rappresentativa della migliore Toscana vitivinicola.

Carisma, stile, grande continuità qualitativa dei vini, riconoscimenti internazionali prestigiosi da scoprire sul territorio, nei vigneti delle 5 Tenute, o Appodiati, nei territori più vocati della Toscana.

www.carpineto.com

UFFICIO STAMPA LR COMUNICAZIONE - [laura.ruggieri](mailto:laura.ruggieri@lrcomunicazione.com) - 339/4755329 lrcomunicazione@lrcomunicazione.com