



VINITALY 2018 PAD 7 - Stand E7 - E8

Carpineto è presente a Opera Wine

Al Fuori Vinitaly

Dogajolo Rosso e Nodo d'Amore un abbinamento d'elezione



Valeggio sul Mincio il borgo sull'acqua amato da chi ama il vino
Chi lo raggiunge quest'anno durante Vinitaly troverà un regalo firmato CARPINETO

Più di 50 anni di Vinitaly di cui 40 a **Valeggio sul Mincio**. C'è qualcuno che il *Fuori Salone* in uno dei borghi più belli del veronese non solo l'ha scoperto da tempo, ma ha fatto spontaneamente da anni, quasi senza volerlo forse, ma con grande trasporto, marketing del territorio proprio a partire dal vino e dalla gastronomia.

E' l'azienda **Carpineto**, storico espositore di Vinitaly fin dalle origini ma che dal 1976 chiusi i cancelli della Fiera, si sposta in provincia.

"Successe per caso - racconta **Antonio Mario Zaccheo** fondatore del noto brand toscano presente anche a *Opera Wine* - andai a Valeggio sul Mincio a cena per assaggiare i famosi tortellini e non l'ho più abbandonata. Finita la cena una passeggiata a piedi al castello da dove la vista spazia fino a Borghetto è l'ideale per rilassarsi dopo un giorno di fiera con i ritmi intensi che tutti conosciamo."

Da allora non solo tutta la squadra **Carpineto** ha scelto di risiedere qui durante i giorni di Vinitaly, ma gli amici, i tanti buyers da ogni parte del mondo che vanno a trovare l'azienda, che ha dati sull'export sensazionali, al Vinitaly, sanno che poi la sera il menu prevede abbinamenti coi tortellini, detti anche nodi d'amore, nelle diverse varianti, e una passeggiata al fiume fino a Borghetto.

"Gli americani sono i più entusiasti e fanno spesso il bis dei tortellini, ma sono gli asiatici gli estimatori più raffinati, sarà per via di una grande cultura dei ravioli - racconta **Antonio Michael Zaccheo Jr** - giovane generazione della Carpineto ed Export Manager.

Quello veronese è un *distretto naturale* per il vino e per lo stile di vita che il vino e la cultura della convivialità vogliono dire. Noi per esempio a Valeggio prendiamo l'hotel, affittiamo bed and breakfast, ceniamo e portiamo amici a mangiare, insomma viviamo un'esperienza di piacevolezza più allargata pur venendo a Vinitaly per lavorare. Questo dell'esperienza sul territorio, di un tempo più dilatato e rilassato è anche il senso a mio avviso di avere allargato *Vinitaly and the City* oltre Verona e sono contento per Valeggio e gli operatori."

E per questa edizione di Vinitaly in particolare, Carpineto omaggerà gli ospiti del ristorante **Alla Borsa**, (www.ristoranteborsa.it), storico locale di Valeggio sul Mincio, maestri indiscussi del tortellino rigorosamente fatto a mano, di uno dei vini più rappresentativi dell'azienda e che quest'anno compie 25 anni.

Ogni sera durante i giorni della Fiera i clienti del ristorante che mostreranno il **passaporto di Vinitaly and the**

City torneranno a casa con un *cadeau*, una bottiglia (una bottiglia per tavolo col passaporto) di **Dogajolo Rosso** perfetto in abbinamento al "Nodo d'Amore" che ogni giorno da 50 anni la Signora Albina impasta con un centinaio di uova e farina e una schiera di signore amorevolmente annoda insieme a lei.

Il **Dogajolo Rosso** pur essendo un grande classico ormai, è uno dei vini più innovativi ad oggi prodotti dalla **Carpineto**, un baby "Super Tuscan" dallo stile inconfondibile, morbida classe, profumi fruttati e fragranti, colore vivo e profondo. Si tratta di un blend di Sangiovese 70% e Cabernet ed altre uve al 30%.

E' un vino pieno, morbido, rotondo. L'abbinamento col tortellino di Valeggio sul Mincio è stato studiato e provato più volte, e sempre con successo dal momento che il brasato è il cardine del ripieno dei *Nodi d'Amore*, piccoli scrigni di sapore avvolti in una carezza di pasta dorata sottile come la seta e resa ancora più morbida e rotonda dal burro con un sentore di spezie della noce moscata.

"L'abbinamento non poteva essere più riuscito!" - affermano entusiasti **Nadia Pasquali** chef patronne de *Alla Borsa* e **Antonio Mario Zaccheo** produttore di **Carpineto**.



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

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 di una qualità mantenuta standard molto elevati, 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, Riservedi grande 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 Appodati, nei territori più vocati della Toscana.

www.carpineto.com