



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

\*\*\*\*

***Farnito Vinsanto del Chianti DOC 1999 Carpineto***  
*un lunghissimo tempo d'elevazione per un vino di grande fascino*

presente alla Degustazione guidata nell'ambito dei seminari della Vinitaly International Academy

***Vini Santi, un patrimonio italiano***

Lunedì 16 aprile ore 15.00 - 17.30 presso wine2digital - Palaexpo, ingresso A2 (1° Piano)

Relatore l'Italian Wine Expert, Henri Dawar

PARTECIPAZIONE SU ACCREDITO

Con il nome misticcheggiante di "Vino Santo" o "Vin Santo", identifichiamo la più nota tipologia italiana di vino passito. Dalla Toscana al Trentino, questi vini raccontano una tradizione enologica che copre gran parte del territorio italiano e che intreccia, nella magia dell'appassimento, cultura materiale e immateriale.

Questa degustazione sarà l'occasione per assaggiare e scoprire il carattere di Vini Santi provenienti da regioni diverse: vini che, dietro l'apparenza di un nome comune, nascondono caratteristiche eterogenee legate alla grande diversità culturale, varietale e di terroir che rende unico il Belpaese.

“Il ***Farnito Vinsanto del Chianti DOC 1999 Carpineto***, un vino di grande fascino. Un vino complesso, raffinato risultato di un'attenta selezione delle uve e di un appassimento naturale su graticci seguito da una lunghissima elevazione nei tradizionali caratelli. Un'annata dall'evoluzione speciale e un vino che sorprende per la straordinaria freschezza delle sensazioni gusto olfattive, sapori intensi tendenti al secco e profumi eterei, note balsamiche. Un vino per meditare” - racconta il produttore **Antonio Mario Zaccheo**, socio fondatore con **Giovanni Carlo Sacchet** della Carpineto 50 anni fa.



**Uve utilizzate:** Trebbiano Toscano e Malvasia minimo 70% ed altre varietà a bacca bianca.

**Vinificazione:** ottenuto dal succo di uve poste ad appassire su appositi graticci e fatto poi fermentare, nel periodo invernale, molto lentamente, in piccole botti.

**Elevazione:** è rimasto per tutti questi anni, una parte, in "caratelli" tradizionali di castagno e una parte in piccole botti e barili di rovere collocati in siti diversi presso l'azienda Carpineto. Imbottigliato dopo essere stato riunito in un unico corpo.

**Affinamento:** in bottiglia, in locale interrato a naturale temperatura costante.

**Colore:** bel colore giallo dorato con tonalità antiche.

**Profumo:** intenso e variegato, dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura di albicocca a quella di pesca, frutta secca e mallo di noce, fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti.

**Sapore:** dolce ma non stucchevole, complesse e intensissime fragranze balsamiche ed eteree sostenute da una piacevole freschezza e che permangono in bocca per molto tempo dopo averlo degustato.



1967-2017

**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 su 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, Riserva 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](http://www.carpineto.com)**