



Una *verticale stellata* alla corte dello chef Filippo Saporito a Firenze
CARPINETO entra con 3 annate di **Vino Nobile Montepulciano Riserva**
nella **Carta dei Vini della Leggenda dei Frati**, una stella Michelin



Chi sale fino a **Villa Bardini**, laddove sembra di accarezzare Santa Maria del Fiore proprio di fronte, per provare una delle esperienze enogastronomiche più interessanti del capoluogo toscano, trova da qualche giorno una sorpresa in carta dei vini... Così che ancora di più l'esperienza val bene la salita!

Tre annate straordinarie di uno dei vini icona della Toscana e non solo, il **Vino Nobile Montepulciano Riserva di Carpineto, annata 2010, 2011, 2012.**

Bottiglie presenti consecutivamente nella **lista dei migliori 100 vini al mondo** di **Wine Spectator**, a testimonianza della costanza degli standard qualitativi d'eccellenza della produzione di Carpineto, unica azienda peraltro a produrlo solo in versione Riserva.

Vini con i quali Carpineto ha portato il Nobile come unico esemplare nel gotha del vino e per il quale sarà presente tra un mese esatto ad **Opera Wine** anteprima esclusiva di Vinitaly a Palazzo della Gran Guardia a Verona.

"Un vino fine, elegante ed armonioso "dai seducenti aromi di ciliegio dolce, cuoio, spezie e sottobosco, con un accenno di quercia sul finale che suggerisce che ha ancora il tempo di evolvere", scrive Wine Spectator.



E' stato **Filippo Saporito** stesso, da poco insignito della stella Michelin, a volerlo in carta, presente con 3 annate diverse e sceglierlo in abbinamento ad una cucina impregnata nella cultura gastronomica del territorio, con attenzione particolare alla

ricerca delle materie prime ed al rispetto di queste.

Un vino come il Nobile di Carpineto, anch'esso dall'identità territoriale molto spiccata sposa infatti magnificamente le scelte gastronomiche di Filippo e Ombretta Saporito improntate su una solida struttura ed equilibrio ma dalla cifra stilistica creativa e moderna.

Suggestivo l'abbinamento con la *Terrina di fegatini e il suo creme caramel, Pan de'Santi* perfetto quello con i *Cappellacci alle tre carni, sugo d'arrosto, grana padano "taglio sartoriale 24 mesi"*.

Una cucina che ogni volta stupisce complice anche l'ambiente, le opere d'arte e l'atmosfera di straordinaria bellezza intorno.

Una grande esperienza multisensoriale nella splendida cornice del complesso museale di Villa Bardini che ora ha un motivo in più per essere fatta.

CARPINETO, consolidata azienda vitivinicolasca, 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 **Giovanni Carlo Sacchet ed Antonio Mario Zaccheo** fondarono la Carpineto col proposito di produrre il migliore Chianti Classico che il "terroir" potesse offrire. Una rivoluzione vera per quei tempi.

I due soci 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, affermata 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, Riserve di 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.

www.carpineto.com

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