



Sta per uscire la nuova annata del
Farnito Vinsanto del Chianti DOC 1999 Carpineto

Esce a marzo la nuova annata del Vin Santo Carpineto che **sarà presentato in anteprima a Vinitaly 2017**. Un vino molto atteso considerato anche che l'annata 1996 che aveva riscontrato uno straordinario successo era ormai esaurita.

“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 un lunghissimo invecchiamento nei tradizionali caratelli. Un’annata dall’evoluzione speciale e un vino che sorprende per la straordinaria freschezza delle sensazioni gusto olfattive, sapori intensi e profumi eterei. Un vino per meditare”, racconta il produttore **Antonio Mario Zaccheo**, socio fondatore della Carpineto.



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, al mallo di noce, fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti.

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

Prezzo in enoteca bottiglia da 500ml 30€

**Temperatura di servizio del Farnito Vinsanto DOC Carpineto
1999 20°C da meditazione, in abbinamento 16 /18°C.**

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 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, che fin da subito scommisero sui territori più vocati, 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, continuano 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, 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 – 06/66044600 - 339/4755329 lrcomunicazione@lrcomunicazione.com