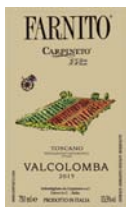




**Debutta a Vinitaly un nuovo vino di *CARPINETO*  
*FIOCCO ROSSO* nella Tenuta di Gavorrano  
con la prima annata di *Farnito Valcolomba 2015*.  
Un vino che esprime appieno il carattere di quel territorio  
a cominciare dalla magnifica solarità della Maremma**



**"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**



**Farnito Valcolomba 2015**, un vino suadente, vellutato eppure di straordinaria composità che si aggiunge alla **Collezione** dei **Farnito** il cui nome deriva da un tipo di quercia in Toscana chiamata Farnia, e che comprende solo piccole e ricercate produzioni di alta qualità. Il nuovo nato della tenuta in Maremma da uve Merlot matura 18 mesi in barrique. Rubino scuro. Profumo di frutto pieno, ciliegie, more, mirtilli, note di terra ma anche di spezie. Al palato è intenso e profondo nella durata, equilibrato ed elegante.

"Io e GianCarlo Sacchet arrivammo in quella zona della Maremma, a nord, all'inizio del 2002, fummo tra i primi a intuirne le potenzialità, ricorda **Antonio Mario Zaccheo** fondatore con **Giovanni Carlo Sacchet** di **CARPINETO**. Girammo a lungo, strade poco battute ancora, macchia, boschi intricati. Ci innamorammo di una Toscana aspra ma anche molto mediterranea. Acquistammo 165 ettari a **Gavorrano**, in quella che è poi diventata una sorta di *Wine Valley* ma la cui vocazione allora si intuiva appena. Un terzo della tenuta è a macchia mediterranea, il resto si estende su delle suggestive colline di terra rossa, punteggiate da enormi querce da sughero e alberi da olivo. Capimmo subito che era una terra straordinaria, molto versatile da un punto di vista vitivinicolo. Il vigneto Valcolomba, posto 50 mt slm, lo piantammo nel 2006.



Ricordo bene che quando facevamo i saggi sul terreno, un terreno di roccia sedimentaria, Giancarlo portava sempre con sé sua figlia. Caterina, che aveva appena terminato Enologia a Firenze, si appassionò subito a quel vigneto, cominciò a seguirlo lei in prima persona".

"Anche il **Farnito Valcolomba** - racconta ora **Caterina Sacchet** che da un anno ha raccolto il testimone di suo padre - appassiona da subito per quella piacevolezza immediata, avvolgente, quella solarità piena del suo frutto che

poi evolve in un finale felicemente complesso, profondo, di un'eleganza intrigante.

Per molti anni da questo vigneto abbiamo prodotto un vino giovane, di pronta beva. Con il passare delle vendemmie, i nostri occhi ricadevano sempre più sulla ottima qualità delle uve che questo vigneto riusciva a produrre, dimostrando una struttura importante degna di un vino da lungo affinamento. Così arrivò l'idea di creare un prodotto di una certa importanza ed eleganza, per cui il passaggio in barrique si è reso necessario quale naturale evoluzione di un vigneto

straordinario. Ecco qua il NUOVO ARRIVATO: da uve merlot dei vigneti della nostra azienda di Maremma, vinificato e affinato in legno per circa 18 mesi. Si genera un vino imponente, di grande eleganza e di grande personalità. Abbiamo pensato di dare vita a questo progetto partendo proprio dall'annata 2015, annata caratterizzata da vini di grande potenzialità per l'elevata concentrazione dei componenti nobili. L'ottima struttura polifenolica e l'ottima alcolicità hanno concepito vini di grande longevità e tipicità. E' un vino che sento particolarmente mio, l'ho cercato e studiato, e dopo qualche prova sono riuscita ad ottenere ciò che avevo in mente d'esprimere."

Il **Farnito Valcolomba** è stato prodotto come prima volta in una piccola produzione, 6000 bottiglie circa, ma è una produzione che può aumentare.

E' sull'**abbinamento** che la parola torna ad **Antonio Zaccheo** che una parte dell'anno vive proprio in questa tenuta coltivando oltre che i vigneti più di una passione. Le lunghe passeggiate nel fitto bosco di macchia mediterranea che circonda i vigneti e la casa colonica, la cura del vasto uliveto, ma soprattutto l'allevamento di cinta senese, circa 30 capi esclusivamente per uso familiare.

"Uno degli abbinamenti migliori del Farnito Valcolomba è proprio con piatti del territorio realizzati con prodotti di questa terra, grandi arrostiti di cinta allevati allo stato brado e cucinati insieme alle erbe selvatiche. Il Merlot, e questo in particolare, è un vino accogliente per quanto di grande rigore, accompagna molto bene il cibo, sembra quasi custodirlo; la sua pienezza trova complicità nella rotonda morbidezza della cinta, i suoi sentori speziati sembrano specchiarsi nelle carni che sprigionano i profumi che al mattino presto sento nel bosco quando vado a camminare".



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