



## ***CARPINETO Wines e Fisar VERONA virtualmente insieme anche al tempo di Coronavirus Quando il vino avvicina, anche a distanza!***

**CARPINETO** Grandi Vini di Toscana sabato 4 aprile per la prima volta ha aperto la sua Tenuta per una Visita Virtuale e lo ha fatto ospitando la **Fisar VERONA** a Montepulciano, il cuore green dell'azienda alimentata unicamente ad energia solare e modello di agricoltura ecosostenibile.

Da oggi ON LINE sul **FB FISAR Verona** e **FB Carpineto** la visita realizzata su ZOOM Meeting, da domani **parte anche una CALL per realizzare a casa un piatto tipico veronese scoprendo il migliore abbinamento con il Vino Nobile di Montepulciano.**

Nonostante la drammatica emergenza CORONAVIRUS, nonostante la cancellazione di Vinitaly, il lungo sodalizio, l'empatia tra Verona, il suo territorio, i veronesi e **CARPINETO**, nota azienda vinicola toscana fin dall'inizio presente a Vinitaly e a Opera Wine, non si ferma neanche in questo momento.

Così per quanto tutti chiusi in casa ma con un desiderio ancor più forte di stare all'aria aperta, la prima visita virtuale nella Tenuta del Vino Nobile di Montepulciano l'ha fatta proprio la **FISAR Verona** grazie all'organizzazione e alla guida del consigliere Paola Castellani.

Una sfida non da poco perché gli **oltre 60 Sommelier Fisar veronesi** hanno potuto ammirare vigneti a perdita d'occhio con la sensazione di attraversarli passeggiando lungo un viale fitto di cipressi fino a solcare i terreni fermandosi ad osservare le tipicità del suolo ricco di fossili, scoprire cosa vuol dire fare agricoltura di precisione soffermandosi davanti alla stazione meteo, entrare in cantina di vinificazione, passare poi nella grande barricaia e scoprire i lunghi processi di affinamento, visitare il piccolo museo aziendale con gli attrezzi agricoli che risalgono addirittura all'800, salire nella sala degustazione e scoprire per quanto a distanza proprietà organolettiche e abbinamenti ideali di alcuni dei vini top dell'azienda.

A far da Cicerone nella Tenuta il produttore **Antonio Michael Zaccheo** che ha dialogato con i Sommelier veronesi rispondendo a domande e curiosità.

Preziosa la conduzione di **Paola Castellani**, docente Fisar specializzata proprio sui vitigni toscani che tante affinità di gusto hanno con la cucina veronese e veneta più in generale.

Non a caso infatti alla fine della magnifica passeggiata virtuale, primo esempio di enoturismo sul web per CARPINETO e per la Fisar Verona, è stata lanciata la **CALL Cucina e prova il miglior abbinamento tra una specialità veronese e il Vino Nobile di Montepulciano**, l'unico ad essere per tre volte nella classifica dei Top 100 del mondo di Wine Spectator.

Una affinità quella tra i sapori, le specialità veronesi e i vini *Carpineto* che ha origini lontane e che si rinnova ogni anno scoprendo nuovi abbinamenti tra i vini dell'azienda toscana e quel capolavoro gastronomico che è il nodo d'amore di Valeggio fatto rigorosamente a mano da Nadia Pasquali de *Alla Borsa* di Valeggio sul Mincio.

Un feeling che da domani si arricchisce sotto l'hashtag **IOBEVOACASA** e l'hashtag **IOCUCINOACASA Veronagolosa&CarpinetoWines**.

**[www.carpinetoshop.com](http://www.carpinetoshop.com)**

Dalla cantina a casa con uno sconto straordinario del 20% per tutto il periodo dell'emergenza coronavirus



Fondata in Chianti Classico nel 1967 dalle famiglie Sacchet e Zaccheo, CARPINETO, tuttora gestita dalle due famiglie, coltiva in modo sostenibile e neutrale all'impronta del carbonio 500 ettari di terreni di proprietà suddivisi tra 5 tenute nelle zone storiche della Toscana vitivinicola: Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Alto Valdarno e Maremma. Esporta oltre 70 Paesi nel mondo.

Nella tenuta di Montepulciano negli ultimi vent'anni si è assistito e si assiste alle operazioni più vivaci di rinnovo e reimpianto: nell'arco dei prossimi 5 anni 15 nuovi HA, a varietà rosse: Sangiovese e Canaiolo.

Qui anche il più esteso vigneto contiguo ad alta densità d'Italia: oltre 80 ettari, con 8500 piante per ettaro.