



***Un'icona della Toscana dei grandi vini***  
*tenute e cantine in tutti i territori più vocati*  
*e vini delle denominazioni più importanti della regione,*  
*Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino*

**VINITALY 2017 PAD 7 - Stand E7 - E8**

***Carpineto* è presente a Opera Wine**

**CARPINETO**, consolidata azienda vitivinicola toscana, che fino ad oggi ha guardato soprattutto allo scenario internazionale, nell'anno in cui compie 50 anni di attività rivolge una nuova attenzione alla realtà italiana. E lo fa in un momento che segna anche una **nuova fase di crescita ed espansione dell'azienda: 10 ettari di nuovi impianti, tecnologicamente all'avanguardia, nella Tenuta di Montepulciano, 4 ettari nella Tenuta di Gaville.**

Dal 1967, quando l'azienda fu fondata, la superficie dei vigneti si è decuplicata, da 20 a **oltre 200 ettari**, articolati su cinque Tenute o Appodiati.

**Tra le top 100 di Wine Spectator**, premiata in particolare per alcuni vini icona come il **Vino Nobile di Montepulciano Riserva** o il **Farnito**, l'azienda ha una produzione che copre tutti i grandi rossi di questa terra vocata. Parlare di Carpineto significa parlare di declinazione del Sangiovese.

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, in cui il risultato universalmente auspicato era la quantità e non la qualità.

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, aumentando gli standard qualitativi dell'epoca e tracciando per primi un sentiero.

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 sono le linee di produzione e oltre 30 le etichette con 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.

Un'azienda familiare affermata, molto articolata e dalle proporzioni di rispetto: quasi 500 ettari complessivi di proprietà, di cui oltre 200 a vigneto, che si estendono su **cinque diverse Aziende** denominate **Appodiati: di Montepulciano, di Montalcino, di Gaville, di Dudda e di Gavorrano.**

Carisma, stile, grande continuità qualitativa dei vini, riconoscimenti internazionali prestigiosi da scoprire sul territorio, nei vigneti.

Attraverso le 5 Tenute, percorrendo gli oltre 500 chilometri complessivi di filari, vengono in mente le parole del grande enologo umanista Giacomo Tachis "... la grande architettura non sta nell'artificio delle cantine ma nel vigneto".

Ed è soprattutto in Val di Chiana nell'**Appodiato di Montepulciano**, cuore moderno dell'azienda, che la vista spazia tra vigneti a perdita d'occhio dall'enorme superficie fogliare su 184 ettari di terreno.



E l'agricoltura che si pratica qui è un'agricoltura di precisione con macchine e tecnologie di ultima generazione a scarsissimo impatto ambientale, che permette di effettuare trattamenti esclusivamente al bisogno e mirati. Anche per questo l'azienda rappresenta un modello in quanto a sostenibilità. Così come è un modello rispetto all'impronta di carbonio, con vigne e boschi che assorbono molta più CO<sub>2</sub> di quanta l'azienda stessa ne produca. E sempre in un'ottica di sostenibilità ambientale va la scelta di alleggerire il peso della bottiglia delle Riserve.

E' nella Tenuta di Montepulciano che troviamo il vigneto contiguo ad alta densità più vasto d'Italia (65 ettari), il vigneto Camponibbio. La densità media di impianto è di circa 8.000 piante per ettaro che producono vini di grande concentrazione e finezza.

E' qui, circondata dai vigneti, che è stata appena completata anche la **nuova cantina** nei colori della terra, distanziata dall'antico complesso settecentesco.

Tutto intorno un'ampia area verde che digrada su un piccolo lago naturale. Sulla collina un uliveto monumentale di 12 ettari con le classiche varietà toscane, Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino, per l'olio extra vergine che l'azienda produce in piccola e qualificatissima produzione da uliveti presenti in tutte e cinque le Tenute.

Edificata secondo i criteri di ecocompatibilità, con materiali per la bioedilizia, la cantina produce energia da fonti rinnovabili in misura maggiore ai propri fabbisogni.

In totale 4.500 metri quadrati suddivisi in tre ambienti, di cui uno ospita i locali per l'elevazione in legno in botti di diversa capacità, uno per la zona più strettamente produttiva per la vinificazione, ed uno destinato all'accoglienza con la zona degustazione ed un ballatoio-salone che affaccia sulla bottega.

In questo Appodiato, da singoli vigneti, l'azienda ottiene 4 Cru, prodotti solo nelle annate ritenute eccezionali: si tratta dei *Vigne degli Appodiati*, dalle caratteristiche straordinarie che esaltano le peculiarità di ogni singola microzona. Imbottigliati senza subire alcun trattamento, vengono rilasciati dalla cantina non prima di almeno cinque anni di affinamento in bottiglia. Vere e proprie

icone in grado di evolvere lungamente.

E sempre qui, dai vigneti di Montepulciano (86 ettari), Carpineto produce il **Vino Nobile DOCG** che nel 2015 si è posizionato al **26° posto con un punteggio di 93/100 per l'annata 2010 nella classifica di Wine Spectator dei 100 migliori vini al mondo**. L'unica azienda toscana a produrlo nella sola versione Riserva. **93/100 anche per le annate successive, 2011 e 2012.**

**L'Appodiato di Montalcino**, in posizione privilegiata, a 500 mt sul livello del mare, è uno degli insediamenti più alti della denominazione e più panoramici con la vista che spazia sul centro storico di Montalcino (da cui dista 4 km) e inquadra l'intero perimetro della cinta muraria. Antichi casali in pietra circondati da querce secolari e tutto intorno 53 ettari di terreno di cui 10 di vigneto piantati a sangiovese grosso (3,5 h di Brunello, 5 di Rosso di Montalcino, il resto Sant'Antimo Rosso), un uliveto e un fitto bosco di macchia mediterranea.



La leggera esposizione verso nord, in posizione panoramica e ventilata, dona ai vini di questa Azienda un microclima unico che conferisce al Brunello intensi e complessi profumi, una bella freschezza, eleganza, e grande longevità.



**L'Appodiato di Dudda**, sede originaria nel Chianti Classico, è il cuore storico dell'azienda, emblematicamente rappresentato qui anche da un archivio enoico tra i più forniti, con un grande numero di annate storiche. Oltre all'archivio, molto spazio in cantina è dedicato all'elevazione nei legni.

Mentre l'affinamento dei vini imbottigliati avviene in una cella sotterranea a temperatura costante che può ospitare fino ad un milione di bottiglie. Il complesso è circondato da 8 ettari di vigneti a Sangiovese del Chianti Classico.

Poco distante, l'**Appodiato di Gaville** sulla cima di un colle: 65 ettari in uno splendido ambiente pastorale con 13 ettari di vigna e 17 di uliveto. Al centro della proprietà, un'antica costruzione storica con un frantoio. Anche qui, nel sottosuolo, in una cantina, circa 1000 barili di legno piccolo.



Ci si sposta nell'alta Maremma, nella denominazione del Monteregio, per l'**Appodiato di Gavorrano**, con i suoi 165 ettari di terreni di cui dieci ettari di vigne piantate a Vermentino, Merlot e Teroldego, 5 ettari di ulivi oltre a seminativi e bosco mediterraneo.



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

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