



PUGLIA TOSCANA Andata e Ritorno
MISCELAZIONE DEI SAPORI DELLA CUCINA PUGLIESE E DEI GRANDI VINI TOSCANI
Trani 8 settembre 2017 ore 20,30 - QUADRA Le Club

***LA TOSCANA NEL BICCHIERE E LA PUGLIA NEL CUORE per Antonio Zaccheo - CARPINETO
che ritorna in Puglia per l'occasione***

PUGLIA TOSCANA Andata e Ritorno, è questo il titolo e il leit motiv della serata di venerdì 8 settembre nella fascinosa Trani che si annuncia di grande appeal e che si carica anche di un significato in più, affettivo, diremmo.

Una sorta di omaggio gourmet a dei grandi vini toscani e al suo produttore, con una divagazione nella più attuale mixology che sposa i cocktail al food e che vede i grandi vini protagonisti anche del bere miscelato.

Antonio Mario Zaccheo, infatti, socio fondatore della **CARPINETO**, nota azienda vitivinicola toscana, da anni tra le TOP 100 al mondo nella classifica di *Wine Spectator*, è originario della Puglia e i suoi inizi come viticoltore sono proprio ad una manciata di chilometri da Trani.

Questo "ritorno a casa", si potrebbe dire, si tiene in occasione proprio dei 50 anni dell'azienda considerata un'icona della Toscana nel mondo anche per avere tutte le Tenute nei territori più vocati e blasonati.

"Con un'immagine posso dire che ho la Toscana nel bicchiere e la Puglia nel cuore! La Puglia è stata la mia palestra di vita e viticoltura e continuo a sentirla come un immenso giardino della natura. Questo invito da parte del Quadra di Trani è un vero e proprio ritorno a casa per me e mi emoziona - rivela **Antonio Mario Zaccheo**, socio fondatore con Giancarlo Sacchet della *Carpineto*.

Il vino è emozione e piacere, per questo sono felice di essere presente con i nostri vini in questa splendida occasione di convivialità nella terra dove sono nato, e in particolare a Trani straordinaria perla del Mediterraneo, un contesto magico".

Nella splendida cornice del giardino e delle sale del **QUADRA Le Club di Trani**, uno dei locali più fashion della regione, la sera dell'8 settembre saranno offerti da *Carpineto* cinque vini in abbinamento ad altrettante portate in uno speciale percorso enogastronomico creato per l'occasione dalla volontà di **Sabrina Laurora e Gianpaolo Galasso**, patrons del Quadra, e dall'incontro e dall'esperienza degli chef in abbinamento ai vini della *Carpineto*.

Si comincia con finger food e bollicine serviti in giardino nell'attesa dell'arrivo di tutti e si prosegue con la cena tra esterno e interno. Protagonisti, accanto ai piatti preparati da una cucina a 6 mani e che vede presenti nomi come **Pietro Zito e Antonio Di Nunno**, accanto allo chef resident **Davide Minerva**, alcuni dei vini icona pluripremiati della Carpineto. Tra gli altri in degustazione e abbinamento il **Nobile di Montepulciano DOCG Riserva**, per due anni consecutivi nella lista dei migliori 100 vini al mondo di Wine Spectator e il **Farnito Cabernet Sauvignon** super tre stelle nella Guida Veronelli.

Un vino quest'ultimo che sarà alla base di un nuovissimo cocktail creato per l'occasione dal talentuoso bartender del locale, **Tommaso Scamarcio**, ad accompagnare il dessert. Un cocktail sul quale vige ancora il più rigoroso silenzio al di là di qualche piccola fuga di notizie... come il nome, **Quadra n°5 Farnito**.

Un nome ispirato alla celeberrima Coco Chanel, amante peraltro dei grandi vini rossi (non a caso musa ispiratrice della serata!), tanto da ordinarlo anche con il caviale, ed al suo profumo Coco n°5 che, come il Farnito Cabernet Sauvignon Carpineto, ha sentori di vaniglia e gelsomino. Quel gelsomino che inonda di profumi il giardino del Quadra. Segretissima invece la ricetta. Si sa solo che il *Quadra n°5 Farnito* verrà servito, come usa nei migliori ber del mondo ultimamente, in una piccola bottiglietta di vetro monodose con accanto un calice da degustazione di vino da dessert.

Insomma, tra le star della serata proprio il cocktail sembra guadagnarsi un ruolo di primo piano. E "galeotto" fu proprio un cocktail, potremmo dire...

Già perché tutto cominciò proprio con un cocktail quest'estate quando Tommaso Scamarcio introdusse in carta il **Dante Frosè Dogajolo Carpineto**, un intrigante mix di profumi e sapori mediterranei reinterpretando in chiave pugliese toscana uno dei cocktail più gettonati oltreoceano nell'ultima estate. Da lì la scoperta dei vini Carpineto, il Dogajolo, e a seguire le bollicine e i grandi rossi che saranno al centro della serata della prossima settimana.

Ad accompagnare la degustazione del cocktail l'8 settembre **Live Music di Sabretta Vee & Soul Kitchen per una lunga notte che prosegue tra drink e musica**.

Una serata per la quale già da giorni il telefono del Quadra non fa che squillare per i tanti che cercano di assicurarsi un posto a tavola nel segno della più gioiosa convivialità, dell'Art de Vivre e del gusto. Complici i grandi vini, gli chef di grido, la bellezza dei luoghi, il talento di tutti i protagonisti e le emozioni!

INFO e Prenotazioni per la cena e serata 0883/1956855



1967~2017

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 Appodiati: **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 **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 Appodiati, nei territori più vocati della Toscana.

www.carpineto.com

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