



REDTime

A Natale è il momento del rosso, o meglio dei rossi

Porpora, Rubino, Granato
a tavola, sotto l'albero ma soprattutto nel calice



CARPINETO, i rossi per eccellenza in una Special Collection



Declinazioni di rosso, dai vigneti al bicchiere, quelle delle **Tenute Carpineto** dove la Toscana sembra narrarsi tra i filari e riassumersi in un calice.



Colore divenuto negli anni icona di un grande stilista, il **rosso** ha trionfato quest'anno in ogni passerella, nelle tonalità del carminio, granata, porpora. E' il colore dell'inverno ma soprattutto **è il colore del Natale** ed è il colore che

convoglia le emozioni più intense, il primo nell'arco dell'arcobaleno.



Ma torniamo ai rossi nel bicchiere, con **Carpineto** che ha una produzione che copre tutti i grandi rossi di questa terra vocata. Parlare di Carpineto significa parlare di declinazione del Sangiovese, vitigno dalla straordinaria trasversalità sensoriale: Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino. 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.

Al palato la struttura è setosa, vini armoniosi, profondi. Una sensazione tattile di rotondità e morbidezza. Carezzevole e avvolgente come velluto.

Per **NATALE** una special collection in confezione esclusiva con spedizione gratuita e cassa in legno in omaggio per le **GRANDI DENOMINAZIONI CARPINETO** da acquistare su www.carpinetoshop.com



Ecco alcune delle etichette:

Chianti Classico DOCG Riserva 2013

Un rosso intenso, brillante e luminoso. Il profumo è elegante, ampio, armonico, persistente, sensazioni di vaniglia e lampone; il sapore è lungo, vellutato, pieno, generoso e caldo.

Il 2011 è nella **Carta dei Vini de La Pergola**, tempio della gastronomia internazionale, unico ristorante trstellato della capitale, guidato da **Heinz Beck**. A scegliere i vini di una cantina monumentale, **Marco Reitano**, chef sommelier pluripremiato di straordinario prestigio.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2012

Colore rosso rubino intenso tendente al granato brillante. Un vino fine, elegante ed armonioso dai seducenti aromi di ciliegio dolce, ribes, cuoio, spezie e sottobosco, con un accenno di quercia sul finale. Un vino di grande carattere, raffinatezza ed eleganza. Complesso al naso, con riconoscimenti che vanno dalla mammola alla frutta esotica, dal legno pregiato al balsamico, etereo, caratteristico, straordinariamente fine. In bocca secco, sapido, elegante nei tannini ed equilibrato. Dalla stoffa elegantissima, armonico.

Brunello di Montalcino DOCG 2012

Rosso rubino intenso con leggeri riflessi granato. Profumi intensi e complessi, netto, fine, ampio e persistente. Sentore di vaniglia, ciliegia, lampone e liquirizia. Al palato asciutto, caldo, morbido e di grande struttura, persistente. Una bella freschezza e raffinatezza. Un vino di grande eleganza e longevità.



A questo punto non resta che parlare di abbinamenti a tavola che ovviamente prevedono carni rosse, arrostiti, brasati, selvaggina. Senza dimenticare mai però che non ci sono dogmi rigidi e bere è anche piacere per provare nuovi abbinamenti. Si tratta in ogni caso di grandi rossi che possono contemplare i sapori di tante regioni ma soffermiamoci in Toscana, alla tavola di uno stellato che in carta ha una piccola verticale del Nobile. **Filippo Saporito**, patron dello splendido *La Leggenda dei Frati* a Firenze, autore di piatti impressi nella cultura gastronomica del territorio ma dalla cifra stilistica contemporanea come siglata, ancora una volta da questa pennellata di rosso. Suggestivo l'abbinamento con la *Terrina di fegatini e il suo creme caramel*, *Pan de'Santi*, intrigante quello con i *Cappellacci alle tre carni, sugo d'arrosto, grana padano "taglio sartoriale 24 mesi"*, magistrale e di assoluta classicità l'abbinamento con *l'agnello del Casentino*.



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, Riserva 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 delle 5 Tenute, o Appodiati, nei territori più vocati della Toscana.

www.carpineto.com

UFFICIO STAMPA e COMUNICAZIONE **LR COMUNICAZIONE** - laura.ruggieri - 339/4755329 lrcomunicazione@lrcomunicazione.com