



VINITALY 2019 PAD 7 - Stand E7 - E8

Carpineto è presente a Opera Wine



Debutta a Vinitaly un nuovo vino di *CARPINETO*
la prima annata del *CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015*
dalla migliore uva della tenuta di *DUDDA* a Greve in Chianti



50 anni fa i loro padri, **Giovanni Carlo Sacchet** e **Antonio Mario Zaccheo**, fondarono la **Carpineto** col proposito di produrre il miglior Chianti Classico che il terroir potesse offrire, e il Chianti Classico fu il loro primo vino, in controtendenza rispetto agli standard produttivi di allora.

Oggi la giovane generazione di **Carpineto** perseguendo quel sogno presenta il **Chianti Classico Gran Selezione**, il "fiore" del Chianti Classico dal miglior frutto dei vigneti di proprietà più vocati.

"Il cru di due ettari ubicato a **Dudda**, Greve in Chianti, è il primo vigneto della Carpineto, quello su cui abbiamo lavorato sin dal 1967 affinché rendesse **la migliore uva della tenuta**. Una zona scelta sia per l'esposizione che per la composizione del terreno. Un territorio che marca il vino e un vino che esalta il carattere di quel territorio. Anche per questo la *Gran Selezione* rappresenta l'esito di una visione lungimirante, il coronamento del sogno dei nostri padri, che proprio nel 1967 fondarono l'azienda", raccontano **Caterina Sacchet, enologa**, e **Antonio Michael Zaccheo**.

Un millesimo eccezionale, un'annata 5 stelle. "Abbiamo aspettato quest'annata per rilasciare un prodotto di grande razza ed eleganza che premia la lungimiranza, la costanza nella qualità, il lavoro nel tempo. Un vino di ottima struttura di uva sangiovese in purezza che appartiene alla linea d'eccellenza dell'azienda, quella degli Appodati", prosegue **Caterina Sacchet**.

L'Appodiato di Dudda, località originaria dell'azienda, nota da secoli proprio come "Carpineto", è situato sulle colline a un'altezza di 300 metri, nella zona del Chianti Classico. E' il cuore storico dell'azienda, emblematicamente rappresentato 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: la barricaia contiene circa 1000 botti e barrique. 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, dove attualmente sono in corso lavori di ampliamento della cantina, è circondato da 8 ettari di vigneti a Sangiovese del Chianti Classico.



Anche l'etichetta del *Chianti Classico Gran Selezione* riprende quella del *Chianti Classico*, prima etichetta della **Carpineto**, caratterizzata anch'essa dall'autoritratto di Rubens. "Mio padre trovò in casa, proprio negli anni in cui, poco più che ventenne, con Sacchet diedero avvio all'attività, un'incisione di *Marchi Incisori* dell'autoritratto di Rubens. L'incisione, che era nella collezione di famiglia, fu scelta come simbolo dell'allora nuova Cantina di Greve in Chianti e del primo vino prodotto, il *Chianti Classico* appunto, in quanto Rubens vantava una lunga storia di amore per la Toscana ed il vino. Quest'immagine è tutt'ora il simbolo del nostro *Chianti Classico*, nelle tre diverse tipologie, l'Annata, la Riserva e ora la Gran Selezione", racconta **Antonio Michael Zaccheo**.

Del Chianti Classico Gran Selezione 2015 sono state prodotte circa 5000 bottiglie. Sarà in enoteca al prezzo al pubblico di 45€ disponibile dal 10 maggio 2019.

Il **Chianti Classico Gran Selezione 2015 Carpineto** oltre che allo **stand Carpineto** si potrà degustare nello spazio **Vinality Tasting by Doctor Wine** - Pad. 10 - A4/B4 e parteciperà al **Seminario di Doctor Wine L'arte di scegliere un Chianti Classico** lunedì 8 aprile ore 16.00.

Il **Chianti Classico Riserva 2013 Carpineto** invece sarà presente per tutti i giorni di Vinality al **RISTORANTE D'AUTORE al primo piano del PALEXPO** organizzato da VINITALY in collaborazione con AIS per presentare le eccellenze italiane attraverso l'interpretazione di alcuni grandi chef.



1967-2017

Fondata 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.

Carpineto è certificata IFS e ISO 9001, ed esporta verso oltre 70 paesi.

E' proprietaria del più grande vigneto ad alta densità d'Italia: oltre 80 ettari nell'Appodiato di Montepulciano con densità fino ad 8500 piante per ettaro.

www.carpineto.com