



*Esce in occasione del **Vinitaly** la nuova annata del **Farnito Vinsanto del Chianti DOC 1999 Carpineto** un lunghissimo tempo d'elevazione*

VINITALY 2017 PAD 7 - Stand E7 - E8
***Carpineto* è presente a Opera Wine**

Esce ad aprile la nuova annata del **Vin Santo Carpineto** che **sarà presentato in anteprima a Vinitaly 2017**. Un vino molto atteso considerato anche che l'annata 1996, che aveva riscontrato uno straordinario successo, era ormai esaurita.

“Un vino di grande fascino. Un vino complesso, raffinato risultato di un’attenta selezione delle uve e di un appassimento naturale su graticci seguito da una lunghissima elevazione nei tradizionali caratelli. Un’annata dall’evoluzione speciale e un vino che sorprende per la straordinaria freschezza delle sensazioni gusto olfattive, sapori intensi tendenti al secco e profumi eterei, note balsamiche. Un vino per meditare”, racconta il produttore **Antonio Mario Zaccheo**, socio fondatore con Giancarlo Sacchet della Carpineto 50 anni fa.



Uve utilizzate: Trebbiano Toscano e Malvasia minimo 70% ed altre varietà a bacca bianca.

Vinificazione: ottenuto dal succo di uve poste ad appassire su appositi graticci e fatto poi fermentare, nel periodo invernale, molto lentamente, in piccole botti.

Elevazione: è rimasto per tutti questi anni, una parte, in "caratelli" tradizionali di castagno e una parte in piccole botti e barili di rovere collocati in siti diversi presso l'azienda Carpineto. Imbottigliato dopo essere stato riunito in un unico corpo.

Affinamento: in bottiglia, in locale interrato a naturale temperatura costante.

Colore: bel colore giallo dorato con tonalità antiche.

Profumo: intenso e variegato, dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura di albicocca a quella di pesca, frutta secca e mallo di noce, fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti.

Sapore: dolce ma non stucchevole, complesse e intensissime fragranze balsamiche ed eteree sostenute da una piacevole freschezza e che permangono in bocca per molto tempo dopo averlo degustato.

Temperatura di servizio 13-15°C

Prezzo in enoteca bottiglia da 500ml 40€

UNA CURIOSITA'

17 anni prima del rilascio, eppure all'inizio fu quasi il caso..."Già negli anni '70, racconta **Antonio Zaccheo**, eravamo sempre alla ricerca di spazi in più, come oggi del resto, per quanto crescendo abbiamo costruito nuovi locali e cantine. Allora, appena nata la Carpineto, affittavamo spazi un po' dappertutto, ovunque trovavamo locali adatti all'invecchiamento dei vini e che potessero ospitare le bottiglie. Stipammo anche dei caratelli con una piccola quantità di vinsanto pensando di aprirli un paio di anni dopo. Quegli anni coincisero con lo straordinario e assai intenso fervore di attività e viaggi verso l'estero e ci dimenticammo, per questo, di aver lasciato in elevazione quel vinsanto. Non cercammo più quei caratelli, appunto, per tantissimo tempo, quando casualmente, sgombrando degli spazi per liberarli, riapparvero... Assaggiammo il vinsanto e scoprimmo un vino fantastico. Da allora, pur sapendo bene dove sono i caratelli, non abbiamo più fatto a meno di quel lunghissimo tempo di elevazione, oggi ben più consapevoli delle qualità che gli infonde."



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