



CARPINETO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012, molto elegante e di grande longevità

VINITALY 2017 PAD 7 - Stand E7 - E8

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

"Nell'anno del 50° anniversario della Carpineto, a quasi due anni dall'acquisizione della proprietà di Montalcino e dopo aver messo a regime tutte le diverse fasi di produzione secondo il codice Carpineto di sostenibilità agricola che protegge la biodiversità, abbiamo definitivamente messo radici profonde nei territori storici toscani completando quel progetto iniziale dei padri fondatori, profondamente amanti del Sangiovese e delle sue varie declinazioni: Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, cercando i terreni più vocati all'interno delle tre denominazioni toscane", dichiara **Antonio Michael Zaccheo**, giovane generazione della Carpineto con **Caterina Sacchet** enologa, figlia di Giancarlo Sacchet. socio fondatore insieme ad Antonio Mario Zaccheo.

"Per trenta anni Carpineto ha diffuso il vino Brunello di Montalcino nel mondo, credendo nella sua potenzialità di interpretare e raccontare uno degli aspetti più autorevoli della Toscana vitivinicola. Due anni fa l'Azienda ha avuto la possibilità di coronare il progetto sul quale da tempo lavorava, rilevando l'Azienda di Montalcino in località Rogarelli." continua Antonio Zaccheo jr.

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 dal centro storico di Montalcino (da cui dista 4 km) del quale s'inquadra l'intero perimetro della cinta muraria, alla Val d'Arbia, dove all'antica Cassia si unisce la via Francigena, e nelle giornate limpide fino anche a Siena; alzando lo sguardo poi, oltre la prima linea di colline all'orizzonte verso est, si può scorgere addirittura Cortona.

Antichi casali in pietra circondati da querce secolari e tutto intorno 53 ettari di terreno di cui 10 di vigneto piantati a sangiovese grosso allevato con metodo Gouyot (3,5 h di Brunello, 5 di Rosso di Montalcino, il resto Sant'Antimo Rosso), a una densità di 5700 piante per ettaro, un uliveto e un fitto bosco di querce, lecci e macchia mediterranea completano questo piccolo gioiello.

Dal punto di vista geologico, l'Appodiato di Montalcino si trova sul complesso indifferenziato delle argille scagliose, costituito prevalentemente da scisti, calcari marnosi e arenarie quarzose.

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

CARPINETO, consolidata azienda vitivinicolasca, 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 Appodati: **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 **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.

I due soci 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.

www.carpineto.com