



## **GRANDI ROSSI DA RED CARPET**

**DALLA TOSCANA A VENEZIA UNA LUNGA FESTA DELLE ARTI e DELL'ART DE VIVRE**

### **Cantiere Internazionale d'Arte di Montepulciano Incontri in Terra di Siena Mostra del Cinema di Venezia**

Dall'estate 2016 **CARPINETO Grandi Vini di Toscana** sposa i grandi vini alle arti, e più in generale *all'art de vivre*. Grande musica e cinema le arti prescelte per il "debutto" nella cultura con tre degli eventi clou dell'estate, in Toscana e non solo.

A Montepulciano per il **Cantiere Internazionale d'Arte di Montepulciano**, interprete del connubio tra grande vino e cultura, quintessenza entrambi di Montepulciano così come della Toscana più in generale.

A Villa La Foce, appena fuori Chianciano Terme, quando il 29 luglio **Carpineto** apre e inaugura l'edizione 2016 di **Incontri in Terra di Siena**, uno dei più raffinati ed originali festival toscani.

Si tratta di una serata di musica da camera di eccezionale qualità quella del 29 luglio. In scena **Saleem Ashkar - Poliphony Ensemble**. In programma **Beethoven and Shostakovitch**. Prima del concerto, alle 18.00, visita guidata del magnifico giardino di Villa La Foce accompagnati da Benedetta Origo, figlia di Iris Origo, la nota scrittrice inglese che tanto amò questi luoghi scelti per vivere e scrivere. A seguire **Aperitivo in giardino** con splendida vista sulla Valdorcia, un paesaggio che ha ispirato molti artisti dal medioevo ad oggi, un paesaggio quintessenza di armonia e bellezza.

Un appuntamento internazionale per vocazione quello degli **Incontri in Terra di Siena** che ha visto negli anni artisti di calibro eccezionale e un pubblico proveniente da ogni parte del mondo. "Questo è stato anche uno dei motivi - afferma **Antonio Michael Zaccheo**, giovane generazione della **Carpineto** - che ci ha spinto a partecipare. Siamo un'azienda che da cinquanta anni declina il gusto toscano nel mondo; attraverso i grandi vini di Toscana abbiamo sempre cercato di trasmettere la cultura di questa terra oltre la Toscana. Ora ci fa piacere tornare a condividere il gusto e la gioia del bere toscano in questi stessi luoghi, a due passi dalle nostre Tenute, dai nostri vigneti."

Senso di intimità e convivialità che sarà ancora più forte nell'appuntamento del 2 agosto a Castelluccio quando **Carpineto Farnito Cabernet Sauvignon IGT 2010**, prodotto con uve di vigneti particolarmente vocati per dar vita a grandi vini, accompagnerà una delle cene private (solo ad inviti) più attese del Festival che ha fatto del piacere del buon vivere una sua chiave di lettura.

Artisti e pubblico insieme entrambi affascinati dalla bellezza complice dei luoghi e da vini che da soli valgono il viaggio.

*Last but not least*, a settembre quando troviamo **Carpineto** letteralmente sul red carpet per uno degli appuntamenti più glamour a livello internazionale, la **Mostra del Cinema di Venezia**. Sarà l'azienda toscana infatti ad offrire i vini per uno dei party più esclusivi del folto calendario mondano in laguna, il **cocktail** del 4 settembre

nella cornice del Lido con in lista ospiti del jet set internazionale, cultori del grande schermo e appassionati di lifestyle.

Si replica due giorni dopo, il 6 settembre, quando al **Grand Hotel Excelsior** viene presentato e proiettato alle 12.30 **The Duel of Wine** con il celebre sommelier Charlie Arturaola, presente anche in sala. Tra le "primedonne" protagoniste della pellicola anche il Carpineto Chianti Classico Riserva! Presente sulla scena e presente nei calici per il **cocktail sulla terrazza** a seguire. E **dalla fine settembre il film sarà nelle sale delle principali città italiane.**

\*\*\*\*\*

**CARPINETO**, consolidata azienda vitivinicola toscana, dal 1967, quando l'azienda fu fondata, ha decuplicato la superficie dei vigneti, da 20 a **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, continuano 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 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:** 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.

Nata dal sogno infatti, quasi 50 anni fa, 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](http://www.carpineto.com)

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