



VINITALY 2018 PAD 7 - Stand E7 - E8

CARPINETO Grandi Vini di Toscana è anche quest'anno tra i **107 migliori produttori italiani selezionati** da *Wine Spectator* per **OPERA WINE**, anteprima esclusiva di Vinitaly

A rappresentare l'azienda uno dei capolavori della Collezione degli Appodiati il **Vigneto Poggio Sant'Enrico – Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2009** **93** punti per *Wine Spectator* e **Super 3 Stelle** della *Guida Oro I Vini di Veronelli 2018*



Quella di Carpineto è una lunga storia di valorizzazione del NOBILE alle massime espressioni: un Nobile di Sangiovese in purezza con vent'anni di storia e un Vino Nobile di Montepulciano, unica azienda a produrre solo Riserva.

Riflettori accesi sul Nobile lunedì 16 aprile ore 15.00 (Sala Degustazione C (Hall 10 – 1° PIANO) nell'ambito della Degustazione "**30 anni di Sangiovese a Montepulciano**" organizzata dal Consorzio del vino Nobile a Vinitaly e guidata da Gianni Fabrizio alla quale Carpineto parteciperà con tre annate particolarmente significative, la 1989, la 1995 e la 2010.

CARPINETO e il NOBILE, questione di tempo... potremmo dire. Lunga evoluzione in bottiglia nello stile dell'azienda ma anche un progetto di alta valorizzazione nato 20 anni fa.

Un capolavoro della Collezione degli Appodiati, il Cru **Vigneto Poggio Sant'Enrico DOCG**. Un

Nobile che ha il passo lungo e profondo del Sangiovese dalle straordinarie doti di longevità e dall'ampia gamma di sfumature.

La prospettiva di una lunga evoluzione intuita e perseguita da un'azienda icona della Toscana vinicola, con tenute e cantine nei territori più vocati, regala a **Carpineto** il ruolo di antesignana nella più piena valorizzazione di una denominazione le cui potenzialità hanno un ampio respiro.

Era il 1998 quando **Carpineto** iniziava a pensare e lavorare ad un *Cru di Vino Nobile di Montepulciano Vigneto Poggio Sant'Enrico DOCG*. Un Nobile 100% Sangiovese espressione di un progetto e di una visione a lunga gittata da parte di **Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo** e focalizzati già allora sulla declinazione del Nobile nella più piena identità del territorio.

Il **Cru Vigneto Poggio Sant'Enrico – Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.** è un vino prodotto, nel numero di oltre **4000 bottiglie**, solo in grandi annate proveniente dalle zone meglio esposte di due vigneti di sangiovese collocati a sud, "Poggio Sant'Enrico Piccolo" e "Poggio Sant'Enrico Grande", impiantati uno nel 1978, l'altro nel 1995, per un totale di circa 4 ettari, nel territorio di Montepulciano. Una microzona dai terreni fortemente stratificati con prevalenza di argille, sabbia, fossili marini, conchiglie.

Raccolta molto meticolosa, uso di lieviti indigeni, temperature controllate, macerazioni brevi. Imbottigliato senza subire alcun trattamento e rilasciato dalla cantina dopo almeno 5 anni di affinamento in bottiglia, è un vino in grado di evolvere lungamente.

"Il **cru Poggio Sant'Enrico 2009** per noi rappresenta il culmine della produzione, essendo sangiovese in purezza e combinando l'eleganza di un vino di otto anni con il vigore di un vitigno che a Montepulciano riesce ad ottenere una concentrazione di polifenoli eccezionale. E' questo il motivo che ci ha spinto a sceglierlo per rappresentarci ad Opera Wine" hanno dichiarato i produttori della **Carpineto** di proprietà delle famiglie **Sacchet e Zaccheo**.

Il **Cru Poggio Sant'Enrico**, top di gamma per l'azienda, non rappresenta l'unico esemplare di Nobile di **Carpineto** che da molti anni dedica a questa denominazione grandi energie ed è anche **l'unica a produrre il Nobile nella sola versione Riserva**.

Un'interpretazione diversa questa del Nobile Riserva nel solco pieno della tradizione invece, che prevede, come da disciplinare, accanto al Sangiovese l'uso in quantità minore di varietà locali come il Canaiolo, il Colorino, il Mammolo.

Il **Vino Nobile di Montepulciano Riserva** si tratta dell'unico **Vino Nobile entrato per due anni consecutivi tra i top 100 al mondo nella classifica di Wine Spectator**, due annate di produzione consecutive (2010/2011) con il medesimo punteggio di **93/100** a testimonianza della costanza degli standard qualitativi d'eccellenza della produzione di **Carpineto**.

Il **Poggio Sant'Enrico 2009** che ha ottenuto 93 punti per Wine Spectator, ha conquistato quest'anno anche le **Super tre Stelle** della **Guida Oro I Vini di Veronelli 2018**, il massimo riconoscimento della guida pietra miliare della cultura enologica italiana.

Ed è sempre il **Vigneto Poggio Sant'Enrico 2009** ad essere entrato con un punteggio di **90** centesimi nella short list dei migliori vini rossi stilata da **Ernesto Gentili**, grande firma della critica enologica, la cui scheda di degustazione recita: "**colore scuro e naso profondo, pulito, con note di frutti neri, grafite e pepe; la bocca è morbida, densa, vellutata e succosa, lunga nel finale – compatto e fine nei tannini.**"



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 Appodiati: **Montepulciano, Montalcino, Gaville (Alto Valdarno), Dudda (Greve in Chianti) e Gavorrano**, coltivate in maniera sostenibile e neutrale all'impronta del carbonio.

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