



Chianti Classico Riserva Carpineto
tra i protagonisti di The Duel of Wine
che arriva nelle sale il 29 settembre con l'anteprima a Roma.
A seguire abbinamenti dal vivo nella cena con Charlie Arturaola,
leggenda vivente dei sommelier



CARPINETO Grandi Vini di Toscana, storica azienda toscana d'eccellenza, sposa i grandi vini alle arti e all'*art de vivre*.

Prescelto in questa occasione il **grande cinema** con ***The Duel of Wine***, una co produzione italo argentina distribuito da Exitmedia: la sfida del secolo tra i più affermati sommelier del mondo. Grande attesa per l'uscita nella sale, e non solo da parte dei wine lovers, per il secondo film di Nicolas Carreras con protagonista il **sommelier leggenda vivente Charlie Arturaola**.

E' **Roma** la città prescelta per l'anteprima nazionale: la proiezione è al **Cinema Caravaggio** la sera del 29 settembre e poi il film comincia il lungo tour in giro per l'Italia.

Sul grande schermo una *summa* dell'Italia del vino, con scene girate in alcuni dei luoghi topici delle migliori produzioni, Barolo, Soave, ma soprattutto **Chianti Classico, un territorio del vino che, da ieri, 24 settembre, giorno in cui ha compiuto 300 anni, è ufficialmente candidato a riconoscimento a Patrimonio Unesco dell'Umanità**. Scena d'apertura a Firenze con il Salone dei Cinquecento.

Tra i protagonisti il **Carpineto Chianti Classico Riserva** che entra in scena a Venezia all'Hotel Danieli, durante una delle eliminatorie alla cieca per il Campionato Mondiale di Sommelier quando Luca Gardini, che nel film interpreta se stesso nel ruolo di un sommelier in ascesa, e Charlie Arturaola, si dilungano nel descriverlo: **colore rosso rubino intenso, profumo elegante, armonico, persistente, sapore lungo, vellutato, pieno**.



Arturaola, mascherato da conte misterioso, indovina dapprima il territorio dei vigneti, **Dudda**, a pochi passi da Greve in Chianti, nel territorio del **Chianti Classico**, sede storica della **Carpineto**, tra Firenze e Siena, un territorio di struggente bellezza. Ecco poi che si scopre la bottiglia ed effettivamente i due sommelier



ancora una volta non avevano sbagliato, in primo piano ecco l'etichetta.

Questa la storia che appassiona e incuriosisce.

E allora, dove meglio che a tavola scoprire più da vicino la star e i suoi profumi ed aromi? Apoteosi del gusto negli abbinamenti di una cucina di grido e in una cornice mondana e modaiola come quella di **CENTRO** a Roma, new entry nella ristorazione capitolina griffata da **Arcangelo Dandini**, chef/oste per eccellenza. E' **CENTRO** infatti, aperto da pochissimi giorni a via Cavour 61, ad essersi aggiudicato **la cena** (aperta al pubblico, INFO e PRENOTAZIONI al ristorante)

della sera della prima con un menu studiato ad hoc ed abbinamenti pensati addirittura da Charlie Arturaola con alcuni dei migliori vini **Carpineto**, tra cui Chianti Classico Riserva rappresentato nel film.

MENU (al costo di 45€ vini inclusi):

- Burrata di Andria con alici di Cetara - Dogajolo rosato 2015 Toscana igt
- Mezzo pacchero Verrigni con baccalà, crema di patate e pomodorini confit - Dogajolo rosso 2014 - Toscana igt
- Tagliata di manzo danese, con insalatina e madeleine alle olive e limone - Chianti classico riserva docg 2011
- Cupola di cioccolato, su formaggio alle erbe e vino rosso. - Vino Nobile di Montepulciano docg 2006 cru di Poggio S. Enrico

Ma non è tutto, **in sala a cena ci sarà Antonio Zaccheo, produttore di Carpineto e lo stesso Charlie Arturaola**, mito dei wine lovers e dei cinefili gourmet. Sarà lasciato allo stesso sommelier di fama mondiale, che subito dopo la proiezione raggiungerà il ristorante, trasmettere a tutti l'emozione di una degustazione di Chianti Classico Riserva.

"Con la partecipazione a The Duel of Wine - afferma **Antonio Zaccheo** - ci fa piacere condividere il gusto e la gioia del bere toscano d'eccellenza in una occasione di grande richiamo, convinti che il binomio vino e cinema esalti il piacere delle arti.

Siamo un'azienda che da cinquanta anni declina il gusto toscano nel mondo. Attraverso i grandi vini di Toscana abbiamo sempre cercato di trasmettere cultura e *Art de Vivre*.

Il fatto di essere tra i protagonisti con il nostro **Chianti Classico Riserva di The Duel of Wine**, un film che comunica al mondo l'eccellenza di un comparto sintesi di stile di vita e socialità è una combinazione fortunata che farà della serata del 29 settembre una grande festa di respiro internazionale nel segno della gioia e della passione. Per i romani inoltre sarà anche un invito dal giorno dopo a venire a scoprirci tra i vigneti toscani, a meno di due ore dalla capitale, nel cuore del Distretto Rurale del Chianti appena candidatosi a Patrimonio dell'Umanità."

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**.

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, 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: 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

UFFICIO STAMPA LR COMUNICAZIONE - laura ruggieri - 339/4755329
lrcomunicazione@lrcomunicazione.com