



## Eco-Sostenibilità aziendale

### *La tripla V dei vini Carpineto*

### **Verdi Vegani Virtuosi**

- 500 ha di terra (200 ha a bosco)
- Oltre 500 km di filari con una vastissima superficie fogliare
- Sistema di pannelli solari da 150 kw
- Salvaguardia della biodiversità
- Agricoltura sostenibile di precisione con tecnologia di ultima generazione
- Stabilizzazione spontanea dei vini riserva
- Limitatissimo uso di additivi e coadiuvanti enologici. L'unico additivo usato abitualmente è il bisolfito in concentrazioni molto inferiori al limite di legge
- Vini Vegan Friendly
- Certificazione IFS e ISO 9001
- 
- Da uno Studio appena pubblicato basato sull'annata 2017
- ***Carpineto* risulta prodigiosamente positiva all'impronta di carbonio**
- *I boschi e le vigne CARPINETO assorbono il 26% in più di CO2 di quella consumata\**
- *\*Studio basato sull'annata 2017. Consumo di CO2 2,427,702 kg/eq; Rimozione 3,065,194 kg/eq, per un saldo netto positivo di 637,492 kg/eq equivalente al 26,3% del totale*
- 

Questo codice di eco-sostenibilità rappresenta quello che per *CARPINETO* è il VINO

**passione, emozione, natura e cultura**





1967~2017

**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 Appodiat: **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, 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 Appodiat, nei territori più vocati della Toscana.

**[www.carpineto.com](http://www.carpineto.com)**

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