



CHIANINA IN CANTINA *una golosa festa d'estate*

mercoledì 27 luglio 2022 ore 20.00 Tenuta di Montepulciano di *Carpineto*



cena con abbinamenti - serata aperta al pubblico

Alcuni dei vini signature di CARPINETO sposano il vitellone bianco nella cornice bucolica della tenuta più grande della prestigiosa griffe toscana

Si annuncia come un goloso sogno di una notte di mezza estate l'appuntamento a cena nella più bella campagna toscana: un'oasi green tra vigneti a perdita d'occhio, boschi e prati che dolcemente arrivano a lambire un piccolo lago. Un paesaggio campestre come scolpito dai riflessi di luce dei raggi del sole al tramonto e che sotto le stelle diventa ancora più magico.

Il posto del cuore per ogni *food&wine lover* che apprezza il buon vivere e la bellezza.

Una data da segnare in agenda e prenotare da subito quella del 27 luglio quando, dall'imbrunire in poi, diverse specialità chianine sposano alcuni dei vini più rappresentativi di un'azienda icona della grande Toscana vinicola.

Un allestimento *open air* con **4 postazioni Meat&Wine con gli stessi Chef autori dei piatti, i Sommelier AIS delegazione Siena** a servire le diverse pietanze ognuna in abbinamento ad un vino e le due famiglie produttrici a condividere la convivialità della serata con tutti i presenti.

"Il vino è cultura ed emozione, ma soprattutto convivialità, per questo siamo felici di aprire la nostra tenuta più bella al pubblico in un'occasione speciale unendo due eccellenze emblematiche del territorio in un'atmosfera di assoluto relax e piacevolezza", dichiara **Antonio Michael Zaccheo**, seconda generazione della **Carpineto** insieme con **Caterina Sacchet**.

Si passeggerà con un calice in mano tra i vigneti, si visiterà la maestosa barricaia o il piccolo museo degli strumenti agricoli, ci si siederà per meglio assaporare i piatti e apprezzare i vini.

Un'esperienza golosa e multisensoriale, pensata insieme all'Associazione Amici della Chianina e al Consorzio Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, con postazioni diverse sparse nel verde, che permetterà di degustare scegliendo liberamente le diverse soste, e che vedrà protagonista un menu dedicato, appositamente studiato per i diversi vini *Carpineto*.

Si comincia con la prima tappa dedicata agli **antipasti Delizie di Chianina** preparati a più mani dai cuochi dell'Unione Regionale Cuochi Toscani in abbinamento allo **Spumante Brut**.

Si prosegue con la seconda tappa che vede protagonista un must del territorio, i **Pici al ragout di Chianina**, preparati dalla stessa Associazione Amici della Chianina e il **Dogajolo Rosé**.

Per la terza sosta golosa entrano in scena addirittura due grandi classici toscani, il **Pepero di Chianina** di tradizione imprunetina a cura di Chef Nicola Masiello e la **Trippa alla montalcinese** firmata da Chef Walter Redaelli, per entrambi l'abbinamento è con il **Chianti Classico**, un capolavoro storico di *Carpineto*.

Ultima tappa quella dedicata al dessert con lo **Zabaione al Vino Nobile di Carpineto** a cura della Cremeria Cecconi magistralmente abbinato allo stesso **Vino Nobile di Montepulciano Riserva**.

I posti disponibili per la cena "Chianina in Cantina" sono 100, il costo è di 30 euro, vini compresi.

PRENOTAZIONI su:

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-chianina-in-cantina-381680776477>

INFO al PUBBLICO 329.3945345 oppure tour@carpineto.com



La nota azienda vitivinicola, da anni tra le TOP 100 al mondo nella classifica di *Wine Spectator*, è un'icona nel mondo della Toscana dei grandi vini con tenute e vigneti in tutte le zone più vocate e storiche delle più prestigiose DOCG della regione, tra paesaggi collinari di raro splendore dove poter godere di tantissime proposte di enoturismo.

Fondata in Chianti Classico nel 1967 dalle famiglie Sacchet e Zaccheo, **CARPINETO**, tuttora gestita dalle due famiglie, coltiva in modo sostenibile e neutrale all'impronta del carbonio 500 ettari di terreni di proprietà suddivisi tra 5 tenute nelle zone storiche della Toscana vitivinicola: Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Alto Valdarno e Maremma.

Da sempre attenta a tutti gli aspetti d'impatto ambientale della filiera, **Carpineto**, a cominciare dalla vigna, porta avanti una filosofia basata sulla ricerca della sostenibilità, della tutela della biodiversità e della riduzione al minimo dell'impatto dei fitofarmaci e del rame. Molto nota per i grandi rossi a denominazione e alcuni SuperTuscan e sempre ai vertici delle classifiche nazionali e internazionali, esporta oltre 70 Paesi nel mondo i vini.

Nella tenuta di Dudda a Greve in Chianti e in quella di Montepulciano si pratica l'enoturismo con una variegata gamma di proposte di degustazione, passeggiate in vigna, pic nic e pranzi all'aperto.

www.carpineto.com