



## **Tre rossi perfetti per il pranzo di Natale dal mood chic e gioioso**

Scarlatto, porpora o carminio, tanti i punti di rosso. E poi c'è il **Rosso Carpineto**! Nel bicchiere come a tavola, per la festa più attesa e desiderata dell'anno, è il rosso a trionfare, il colore che più di tutti vuol dire emozione.

Che sia il colore prevalente della *mise en place*, o un dettaglio nei decori, è nel bicchiere però che non si può prescindere, tanto più che nei piatti probabilmente trionferanno carni e grandi arrostiti.

E allora la scelta per la bottiglia non può non andare su **Carpineto** la cui produzione copre tutti i grandi rossi della Toscana, vini delle più prestigiose DOCG.

**Ideali da mettere sopra la tavola ma anche sotto l'albero, un regalo sicuramente di buon gusto!** E' proprio il caso di dirlo.

Rossi armoniosi, profondi, spesso di grande struttura, al palato rotondi e morbidi. Sensazioni carezzevoli e avvolgenti come velluto. Insomma l'ideale per Natale.

E chi non volesse andare in enoteca, con pochi click li avrà a casa sua dallo store on line e a prezzi vantaggiosi. **www.carpinetoshop.com** dove cresce l'attesa per gli **special Christmas gift** della collezione degli spumanti o le Magnum in cassa di legno così come i 6 grandi classici rossi con omaggio della confezione in legno.

### **Il Rosso per un pranzo di Natale gioioso e disinvolto in famiglia o tra amici**

#### **Dogajolo Toscano Rosso IGT Carpineto**



##### **Fragranza di profumi e morbidezza in bocca**

Un rosso rubino vivo molto intenso. Uno dei vini più innovativi della Carpineto, un baby "Super Tuscan", le cui caratteristiche non sono mai state trovate insieme nello stesso vino. In lui sono racchiusi la forza della gioventù, la maturità del legno, la morbidezza della classe, i profumi fruttati e fragranti. E' un vino pieno, morbido, rotondo, di ottima struttura. Il profumo è vinoso e nello stesso tempo fruttato, con sensazioni di ciliegia, gradevoli sentori di vaniglia, caffè e spezie.

**Perfetto con un timballo di tortellini. Regalo easy ma stiloso, a cominciare dall'etichetta**

**Costo 8€**

### **Il Rosso per un pranzo di Natale intimo e romantico per due**

#### **Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2012 Carpineto**



##### **Aromi seducenti e una eleganza raffinata**

Colore rosso rubino intenso tendente al granato brillante. Un vino fine, elegante ed armonioso dai seducenti aromi di ciliegio dolce, ribes, cuoio, spezie e sottobosco, con un accenno di quercia sul finale. Un vino di grande carattere, raffinatezza ed eleganza. Complesso al naso, con riconoscimenti che vanno dalla mammola alla frutta esotica, dal legno pregiato al balsamico, etereo, caratteristico, straordinariamente fine. In bocca secco, sapido, elegante nei tannini ed equilibrato. Dalla stoffa elegantissima, armonico.

**Perfetto con un carrè di agnello in crosta. Idea regalo per palati di classe.**

**Costo 19€**

**Il Rosso per un pranzo di Natale gourmet e in giusta compagnia**  
**Brunello di Montalcino DOCG 2012 Carpineto**



**Grande struttura e persistenza**

Rosso rubino intenso con leggeri riflessi granato. Profumi intensi e complessi, netto, fine, ampio e persistente. Sentore di vaniglia, ciliegia, lampone e liquirizia. Al palato asciutto, caldo, morbido e di grande struttura, persistente. Una bella freschezza e raffinatezza. Un vino di grande eleganza e longevità.

**Perfetto con un cappono farcito alle castagne. Un regalo per non farvi dimenticare.**

**Costo 35€**



**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 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 **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 Appodati, nei territori più vocati della Toscana.

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