



CARPINETO con i grandi vini di Toscana
tra i protagonisti della nuova stagione del Teatro della Pergola a Firenze
Nel tempio della prosa va in scena anche l'eccellenza del gusto
Si apre la stagione con Calderòn e l'"Aperitivo della Prima"
in occasione della Prima Carpineto offrirà infatti a tutto il pubblico una
degustazione di alcune delle sue etichette nel foyer

Il vino è emozione e anche il teatro, oltre a tanto altro, è emozione

Con l'apertura della stagione 2016-2017 del Teatro della Toscana inizia la collaborazione e la partnership tra **CARPINETO**, storica azienda vitivinicola toscana, e il **Teatro della Pergola** di Firenze, uno dei più antichi d'Italia.

Il teatro storico di Firenze, che ha ormai superato i 350 anni dall'inaugurazione, e che ha mantenuto negli anni un legame indissolubile con la città, guarda avanti nel segno dell'innovazione e apre alla collaborazione con un partner che rappresenta nel mondo la cultura del gusto e lo stile di vita toscani.

Grandi vini come espressione di cultura ed eccellenze che si incontrano per un nuovo momento di convivialità, i **Brindisi della Pergola**.

Carpineto il 4 ottobre apre infatti la stagione di prosa, una stagione di grandi testi e grandi autori, attori e registi di primissimo piano, offrendo al pubblico, nel prestigioso spazio del foyer, "**l'aperitivo della prima**", anche questo uno dei momenti *clou* del rito dello spettacolo.

In cartellone **Calderòn** di Pier Paolo Pasolini con la regia di Federico Tiezzi, spettacolo di apertura della stagione teatrale 2016/2017, una produzione del Teatro di Roma e della Fondazione Teatro della Toscana. Ispirato al capolavoro del grande tragediografo spagnolo Pedro Calderòn de la Barca, *La Vita è Sogno*, **Calderòn** si annuncia come una delle date più attese nel ricco calendario della stagione.

Firenze è per tutti anche la "capitale del vino nel mondo" quindi un motivo in più per regalarle un brindisi speciale in una cornice così bella.

Antonio Zaccheo, produttore con Giancarlo Sacchet della **Carpineto**, a proposito della serata al Teatro della Pergola, afferma: "L'idea di proporre questa iniziativa - degli **Aperitivi prima dello spettacolo**, in particolare la sera del 4 ottobre, che è l'apertura della Stagione e la prima di **Calderòn**, nasce dal credere fortemente nel

vino come affine alla cultura, all'espressione artistica, al teatro in particolare. Parlo chiaramente di vini di un certo spessore e qualità, vini che hanno una storia dietro, una cura particolare. **Il vino è emozione e anche il teatro, oltre a tanto altro, è emozione.**

La **Carpineto** è tra le pochissime aziende che ha tenute e vigneti in tutte e tre le zone più vocate e storiche della Toscana del vino, tra cui il Chianti Classico appena candidato a Patrimonio Unesco per l'Umanità: questo ci fa sentire ancora più naturale, ma al tempo stesso come un impegno, un "dovere" quasi, unire il vino e metterlo a disposizione per eventi della cultura e dell'arte. Siamo convinti che il binomio vino e cultura esalti il piacere delle arti.

Last but not least, voglio ringraziare Il Teatro della Pergola, uno degli spazi culturali più prestigiosi in Italia e con un pubblico esigente e raffinato, ad averci accolto e ospitato condividendo con entusiasmo questa iniziativa all'insegna dell' *Art de Vivre*."

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 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 **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