

The headquarters of Carpineto was established at the end of the sixties in Dudda, a hamlet located in the community of Greve in Chianti (Florence) on farmland once occupied by a Roman settlement.

In accordance with the vision of owners Giovanni C. Sacchet and Antonio M. Zaccheo, Carpineto has intentionally focused on the production of traditional Tuscan wines, though always with an innovative outlook on the future.

Therefore, studies and experiments were undertaken to develop new products, rediscover ancient values and promote traditional production.

It is not by accident that Carpineto plays a leading role in the complex global wine scene. The two tireless owners and their families have been involved in every phase: sharing a dynamic and modern vision, a distribution network serving more than 70 countries and products of the highest level. Carpineto's wines and olive oils receive worldwide recognition from international competitions and experts.

The following are some of Carpineto's milestones:

1967 - Planting of the first vineyard in Chianti Classico and construction of the winery.

1980 - Introduction of controlled malolactic fermentation techniques.

1982 - Development of the first sparkling wine production facility in the Chianti Classico region.

1983 - First grower agreements based on site selection and drastic yield reductions in the most renowned areas of Tuscany.

1983 - Bottling in a sterile environment.

1987 - First vintage of Farnito Cabernet Sauvignon and Farnito Chardonnay, two "Super Tuscan" wines of historic significance for Carpineto, that have established an international reputations in this category of wines.

1988 - After numerous experiments, Carpineto begins maturing wines in small oak barrels as well as in traditional oval casks.

1988 - Introduction of advanced technologies such as carbonic and cold maceration, fermentation at controlled temperatures and yeast selection.

1993 - Creation of Dogajolo, an innovative wine with a unique, trendy flavour profile that represents a real turning point in winemaking techniques and consumer taste.

1994 - Construction of a state of the art facility for carbonic maceration.

1994 - Carpineto becomes the first Italian, and only the second European winery to receive the Robert Mondavi "Winemaker of the Year" award at the International Wine and Spirit Competition in London.

1996 - Carpineto perfects the ability to control fermentation and fining processes utilizing only physical or biological processes, thus sets out towards the production of wines that can be best defined as "ethical".

1998 - The prestigious U.S. magazine The Wine Spectator ranks Carpineto's Farnito Cabernet Sauvignon IGT 1995, 39th among the world's 50 finest red wines.

1998 - The first vintage of the "Appodiati Single Vineyard Collection:" Molin Vecchio and Poggio Sant'Enrico, two wines particularly well suited to extended aging.

1998 - The first 10 hectares of high-density vineyards (more than 8,000 vines per hectare) are planted at the Chianciano/Montepulciano estate. Today 65 hectares are planted based on a detailed "zoning" study of the territory, allowing for the production of high quality grapes through highly mechanized and cost effective processes.

2003 - Carpineto purchases a 165 hectare estate in the Montereale appellation, Upper Maremma, in the comune of Gavorrano (Grosseto). One third of the estate is wooded, the balance is composed of rolling hills of reddish soil particularly suited to the production of quality wines.

2003 - Following on a strong commitment to "ethical" productions, Carpineto abolishes the use of all adjuvants and stabilizers permitted by law. The only irreplaceable additive remains sulfite, whose use is well below the maximum limits allowed by law.

2003 - Carpineto receives the International Wine and Spirit Competition award as "Best Italian Wine Producer".

2004 - Introduction of the "Appodiati Single Orchard Olive Oil Collection". The oils are produced with a continuous process mill working at controlled low temperature in a sterile environment. The oil is filtered immediately to ensure the longevity of its intensely aromatic characteristics.

2005 - Planting of 8 hectares of experimental white grapes in the Chianciano/Montepulciano estate.

2005 - First vintage for the Farnito Camponibbio.

2008 - The adventure in Maremma begins with the planting of 10 hectares of vineyards to Vermentino, Teroldego and Merlot.

2008 - Carpineto introduces the screw cap for New World markets.

2009 - Carpineto begins construction work on the new vinification cellar and barrel rooms at the Chianciano/Montepulciano estate. Construction is completed in 2015.

2009 - Carpineto releases Dogajolo Bianco to great critical acclaim.

2010 - First harvest and market launch of Valcolomba, Vermentino della Maremma Toscana IGT.

2010 - Carpineto is the first winery in Italy and one of the first in the world to adopt the QR code on all of its products.

2011 - Carpineto introduced "Spolverino" the first product designed exclusively with a screw-cap.

2011 - First harvest and market launch of Valcolomba, Merlot della Maremma Toscana IGT.

2011 - First harvest and market launch of Dogajolo Rosato IGT Toscana.

2012 - Opera Wine: the lifestyle magazine "Wine Spectator" selects Carpineto as the 100 most important Italian producers.

2012 - Carpineto becomes SAQ first Tuscan supplier, and fifth Italian supplier.

2014 - Wine Spectator invites Carpineto to participate to the Gran Tour, an event showcasing the 200 most important wineries in the world.

2014 - After a long negotiation process Carpineto seals the acquisition of the Montalcino estate Forteto del Drago.

2015 - The prestigious wine magazine The Wine Spectator ranks Carpineto's Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2010, 26th among the Top 100 Wines in the World.

ORIGINI DELLA CASA VITIVINICOLA

DIE GESCHICHTE DES WEINHAUSES

ORIGINS OF THE WINE HOUSE



CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

Tradizione e Innovazione

Tradition und Inovation

Tradition & Innovation

La sede centrale dell'azienda vitivinicola Carpineto fu fondata alla fine degli anni '60 nella regione del Chianti Classico in località Dudda del comune di Greve in Chianti dove si trova l'appodiato di Carpineto proveniente da un antico insediamento romano.

Per precisa scelta dei suoi titolari, Giovanni C. Sacchet e Antonio M. Zaccheo, l'azienda dedicò le sue attenzioni alla produzione dei vini tradizionali toscani fin dall'inizio, ma con un occhio sempre attento alle nuove tecnologie che al tempo cominciavano ad affacciarsi nel mondo del vino.

Di pari passo quindi sono stati portati avanti studi e sperimentazioni alla ricerca di nuovi prodotti, alla riscoperta di antichi valori ed alla valorizzazione di produzioni tradizionali. Non per caso la Carpineto, ricopre nel complesso panorama enologico mondiale, una posizione di primo piano. Due titolari instancabili e onnipresenti con una visione dinamica e moderna, una distribuzione rivolta verso oltre 70 Paesi, produzioni sempre all'altezza con prodotti costantemente premiati e riconosciuti da vari concorsi ed esperti.

Ecco ora, qui di seguito alcune tappe di rilevante importanza per l'azienda:

1967 - Impianto del primo vigneto in Chianti Classico e costruzione della cantina.

1980 - Introduzione e sperimentazione delle fermentazioni malolattiche.

1982 - Realizzazione di un impianto di spumantizzazione in autoclave, primo nella zona del Chianti Classico.

1983 - Prime convenzioni con viticoltori di diverse zone di produzione Toscane procedendo selettivamente nel reperimento dei terreni vocati, e nell'intento di indirizzare le produzioni nel miglioramento delle qualità mediante la drastica riduzione delle produzioni di uva.

1983 - Avvio degli imbottigliamenti in ambiente sterile.

1987 - Prima annata del Farnito Cabernet Sauvignon e del Farnito Chardonnay due vini "Super Tuscan" di portata storica per l'azienda, che si affermano su tutti i mercati nella categoria dei vini di grande struttura.

1988 - Dopo varie sperimentazioni si apre l'era dell'invecchiamento in barili di più ridotta capacità affiancando l'invecchiamento tradizionale in grandi botti di rovere.

1988 - Si dà inizio a tecnologie avanzate di macerazione carbonica e criomacerazione oltre alla fermentazione a temperatura controllata e le selezioni dei lieviti.

1993 - Nascita del Dogajolo, vino assolutamente inedito ed innovativo con caratteristiche organolettiche particolarissime che segna una vera svolta nell'evoluzione della tecnica e del gusto.

1994 - Realizzazione di un avveniristico impianto per la macerazione carbonica.

1994 - L'International Wine & Spirit Competition di Londra, per la prima volta ad una ditta italiana e la seconda ad una europea, conferisce alla Carpineto il premio Robert Mondavi di Winemaker of the Year.

1996 - Ci si rende conto d'essere in grado di governare i processi di trasformazione e di affinamento utilizzando sempre più mezzi fisici e biologici, ci si avvia quindi verso produzioni che si possono definire "etiche".

1998 - Il nostro Farnito Cabernet Sauvignon Igt '95 viene incluso dalla prestigiosa rivista americana Wine Spectator alla posizione 39 dei migliori 50 vini rossi del mondo.

1998 - Si produce la prima annata proveniente dai prestigiosi vigneti denominati Molin Vecchio e Poggio Sant'Enrico dando origine alla serie degli "Appodiati", vini da lunghissimo invecchiamento.

1998 - Nell'azienda di Chianciano/Montepulciano si impiantano i primi 10 ha ad alta densità (oltre 8000 piante per ha). Oggi ce ne sono 65 ettari piantati sempre utilizzando un attento studio di "zonazione". Questo consentirà di ottenere uve di grande pregio mediante lavorazioni altamente meccanizzate e quindi a costi sostenibili.

2003 - Nell'alta Maremma grossetana, nel Comune di Gavorrano, la Carpineto acquisisce un'azienda di 165 ettari costituita per un terzo da macchia mediterranea, ed il resto da terreni collinari di terra rossa, particolarmente vocati per il vigneto. Denominazione prevista: "Monteregio".

2003 - Seguendo il nostro programma di produzione "etiche" viene abolito l'uso di tutte le sostanze coadiuvanti e stabilizzanti, seppure permesse dalla legge. Unico additivo insostituibile fino ad oggi rimane il solfito del quale si farà un uso largamente al di sotto dei limiti previsti dalle norme.

2003 - L'International Wine and Spirit Competition di Londra conferisce alla Carpineto il Premio "Best Italian Wine Producer".

2004 - Le olive provenienti da ciascuno dei nostri tre appodiati vengono lavorate con una tecnica rivoluzionaria. È un impianto continuo a bassissima temperatura in atmosfera inerte seguito da un'immediata filtrazione dell'extra vergine ottenuto, a protezione della sua longevità e delle note aromatiche.

2005 - Si impiantano nell'azienda di Chianciano/Montepulciano 8 ha di vigneto sperimentale di varie tipologie a bacca bianca.

2005 - Prima annata del Farnito Camponibbio.

2008 - Inizia la nostra avventura in Maremma con l'impianto dei primi 10 ha di vigneto a Vermentino, Teroldego e Merlot.

2008 - Per i paesi del nuovo mondo si avviano gli imbottigliamenti con tappo a vite.

2009 - A Chianciano/Montepulciano iniziano i lavori di edificazione della nuova cantina di vinificazione con bottaia per l'elevazione delle riserve e dei cru. La Cantina è completata nel 2015.

2009 - La Carpineto lancia il Dogajolo bianco con grande successo della critica.

2010 - Prima vendemmia e lancio del Valcolomba, Vermentino della Maremma Toscana IGT.

2010 - La Carpineto è la prima in Italia e tra le prime al mondo ad adottare il Codice QR su tutti i prodotti.

2011 - Nasce lo "Spolverino" primo prodotto pensato esclusivamente con il tappo a vite.

2011 - Prima Vendemmia e lancio del Valcolomba, Merlot della Maremma Toscana IGT.

2011 - Prima Vendemmia e lancio del Dogajolo Rosato IGT toscano.

2012 - Opera Wine: la Rivista Wine Spectator inserisce l'azienda tra le 100 italiane più importanti.

2012 - Carpineto diviene primo fornitore toscano e 5° fornitore italiano della SAQ.

2014 - Wine Spectator invita la Carpineto al Grand Tour, insieme alle 200 aziende più importanti al mondo.

2014 - Dopo una lunghissima trattativa si definisce l'acquisto dell'azienda Forteto del Drago a Montalcino.

2015 - Il Nostro Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2010 viene incluso dalla prestigiosa rivista americana "Wine Spectator" al n° 26 dei migliori 100 vini al mondo.

Der Hauptsitz des Weinhauses Carpineto wurde Ende der 60er Jahre in der Chianti Classico-Zone in der Gemeinde Greve in Chianti, in Lokalität Dudda gegründet, wo sich das auf eine antike römische Siedlung zurückreichende ehemalige Priorat-Territorium (*appodiato*) von Carpineto befand.

Die Besitzer, Giovanni C. Sacchet und Antonio M. Zaccheo, haben ihren Betrieb von Anfang an zielstrebig auf die Erzeugung von traditionellen toskanischen Weinen ausgerichtet, dabei aber stets die für den Sektor neu entwickelten Technologien berücksichtigt.

Parallel dazu widmete man sich Recherchen und Experimenten, die in neuen Produktionen und in der Wiederentdeckung antiker, stets gültiger Werte gipfelten. Das Haus Carpineto hat sich also nicht von ungefähr in einer erstrangigen Position auf der komplexen internationalen Önologie-Szene platziert: Zwei stets präsente, dynamisch und modern orientierte Inhaber, eine auf mehr als 70 Länder ausgedehnte Distribution, konstantes Niveau der Produktion mit Erzeugnissen, die pünktlich anlässlich der verschiedensten Wettbewerbe und von Experten anerkannt und prämiert werden.

Die signifikantesten Etappen der Betriebsentwicklung:

1967 - Anlage des ersten Weinbergs im Chianti Classico und Bau der Kellerei.

1980 - Einführung mit Experimenten der kontrollierten malolaktischen Gärung (biologischer Säureabbau).

1982 - Realisierung einer Anlage für die Spumanteerzeugung im Drucktank, der ersten in der Chianti Classico-Zone.

1983 - Erste Abkommen mit Winzern verschiedener toskanischer Produktionszonen: Selektion der besten Lagen und Orientierung der Produktion auf Qualitätsergebnisse durch drastische Mengenbeschränkung im Weinberg.

1983 - Erstmals Flaschenabfüllungen in sterilem Ambiente.

1987 - Jahrgangs-Debüt für Farnito Cabernet Sauvignon und Farnito Chardonnay, zwei "Supertoskaner", die für unseren Betrieb Geschichte schreiben und sich auf allen Märkten in der Kategorie der Weine von großer Struktur durchzusetzen vermögen.

1988 - Nach einiger Experimentierarbeit beginnt das Kapitel der Verfeinerung in kleineren Gebinden neben dem traditionellen Ausbau in großen Eichenfässern.

1988 - High-Tech prägt die Vinifizierungsverfahren der Kohlensäure- und Kryomazeration, ebenso wie die Gärung bei Temperaturkontrolle und die Selektion der Zuchthefen.

1993 - Mit dem Dogajolo wird ein absolut innovativer und mit keinem anderen vergleichbarer, da mit einzigartigen organoleptischen Charakteristiken ausgestatteter Wein geboren, der für die Evolution der technischen und geschmacklichen Richtung eine Wende darstellt.

1994 - Realisierung einer mit avantgardistischer Zukunftstechnologie ausgerüsteten Anlage für die kohlen-säure Mazeration.

1994 - Anlässlich der *International Wine & Spirit Competition* in London werden wir als erster italienischer (und zweiter europäischer) Betrieb mit dem Roberto Mondavi-Preis als "Winemaker of the Year" ausgezeichnet.

1996 - Im Bewußtsein, die Vinifizierungs- und Ausbauphasen zunehmend mit dem Rückhalt physikalischer und biologischer Mittel meistern zu können, haben wir uns auf Produktionen orientiert, deren Charakter als "ethisch" bezeichnet werden kann.

1998 - Unser Farnito Cabernet Sauvignon 1995 wird vom prestigereichen amerikanischen Fachmagazin Wine Spectator in 39. Position in die Rangliste der weltweit besten 50 Rotweine eingereiht.

1998 - Mit dem ersten, aus den prestigereichen Weinbergen Molin Vecchio und Poggio Sant'Enrico gewonnenen Jahrgang beginnt die Produktion der "Appodiati"-Linie, mit ausgeprägt langlebigen Weinen.

1998 - Auf dem Gut in Chianciano/Montepulciano werden nach eingehenden Zonungsstudien die ersten 10 Hektar der vorgesehenen Neuanlage bei hohen Pflanzdichten bestockt (mehr als 8000 Stöcke pro Ha) und heute sind es 65 Hektar. Dies wird in der Folge die Gewinnung von Trauben besonderer Güte mit dem Einsatz mechanischer Geräte gewährleisten, und damit die Senkung der Kosten auf ein tragbares Niveau.

2003 - Carpineto erwirbt in der Oberen grossetanischen Maremma in der Gemeinde Gavorrano einen Betrieb mit 165 Hektar Land. Ein Drittel davon nimmt die *macchia mediterranea* ein, die Restfläche erstreckt sich über Hügelland mit roten Erdböden, mit einer besonderen weinbaulichen Berufung für die vorgesehene Ursprungsbezeichnung "Monteregio".

2003 - Im Nachvollzug unseres "ethischen Produktionsprogramms" wird auf den Zusatz aller (wenngleich gesetzlich erlaubten) Schönungs- und Stabilisierungsmittel verzichtet, mit der einzigen Ausnahme der bis heute unersetzlichen Sulfite, die jedoch in weit unterhalb der Norm liegender Dosis genutzt werden.

2003 - Anlässlich der "International Wine and Spirit Competition" in London wird Carpineto als "Best Italian Wine Producer" ausgezeichnet.

2004 - Die in unseren drei "Appodiati"-Hainen gernteten Oliven werden nach einem revolutionären technischen System verarbeitet. Die Extraktion erfolgt in einer kontinuierlichen Anlage bei Niedrigsttemperatur in Inert-Atmosphäre und unmittelbar darauf folgender Filtration des so gewonnenen Öls, als Garantie für die Langlebigkeit und Bewahrung aller aromatischen Facetten des Endprodukts.

2005 - Neuanlage eines 8 ha großen Versuchsweinbergs mit diversen weißen Rebsorten auf dem Weingut in Chianciano/Montepulciano.

2005 - Erster Jahrgang des Farnito Camponibbio.

2008 - Beginnt unser "Abenteuer" in der Maremma, wo wir die ersten 10 ha Weinberge mit Vermentino, Teroldego und Merlot bestocken.

2008 - Für die Länder der neuen Welt führt Carpineto den Schraubverschluss ein.

2009 - In Chianciano/Montepulciano beginnt die Erbauung der neuen Kellerei für Vinifizierung mit Fasskeller für die Reifung der Jahrgangsweine. Die Bauarbeiten werden im Jahr 2015 beendet.

2009 - Carpineto bringt den weissen Dogajolo auf den Markt und empfängt sofort grossen Beifall der Kritik.

2010 - Erste Ernte und Vermarktung des Valcolomba Vermentino aus der Maremma Toscana IGT.

2010 - Carpineto ist das erste Weingut Italiens und unter den ersten weltweit mit QR Code auf allen Produkten.

2011 - Einführung des "Spolverino", erster Wein nur für den Schraubverschluss.

2011 - Erste Ernte und Vermarktung des Valcolomba Merlot aus der Maremma Toscana IGT.

2011 - Erste Ernte und Vermarktung des Dogajolo Rosato IGT Toscano.

2012 - Opera Wine: die Fachzeitschrift Wine Spectator ernennt Carpineto als eines unter den 100 repräsentativsten Weingütern Italiens.

2012 - Carpineto wird erster toskanischer Lieferant und fünfter Lieferant Italiens für SAQ (Société des alcools du Québec).

2014 - Wine Spectator lädt Carpineto zur GRAND TOUR zusammen mit den 200 wichtigsten Weingütern der Welt ein.

2014 - Nach langen Verhandlungen wird der Kauf des Weingutes Forteto del Drago in Montalcino definiert.

2015 - Unser VINO NOBILE di Montepulciano Riserva 2010 wird von der namhaften Fachzeitschrift "Wine Spectator" zum 26. von 100 Top Weinen der Welt ernannt.