



SI' WINE o meglio SEA WINE!

*Ready to live **DOGAJOLO Time** quest'estate?*

Al mare, scalzi o sui tacchi a spillo, bianco, rosato o rosso nel calice e negli occhi solo l'azzurro



*In Toscana, sul Porto di Scarlino, arriva **DOGAJOLO Banco del Vino***

Sulla costa toscana apre **DOGAJOLO Banco del Vino**, il primo wine bar tutto dedicato ai vini **CARPINETO**, nota griffe della Toscana dei grandi vini. La location prescelta è la **Marina di Scarlino** in provincia di Grosseto nel cuore della Maremma, zona di terra e mare di forte bellezza, laddove il verde e il turchese quasi si confondono. Proprio di fronte all'Isola d'Elba e a due passi da spiagge incantevoli come Cala Martina e Cala Violina, la Marina di Scarlino, è un vero e proprio paradiso dei velisti e degli amanti della nautica.

La baia è quella del Puntone, racchiusa tra fitte pinete verde argenteo e alle spalle una fitta macchia mediterranea ancora intatta, che quasi arriva specchiarsi in mare.

Una location con qualche accenno *glamour*, tra beach club, boutique e ristoranti, anche se **DOGAJOLO Banco del Vino**, piccolo all'interno e molti tavoli all'aperto sul prato della Marina con vista porto, tanto legno chiaro e arredato con le stesse cassette delle Magnum alle pareti, ha volutamente un'aria molto naturale ed informale, *casual*.

Locale giovane come la coppia toscana, appassionata di vino, che lo gestisce.

Dal mattino fino a mezzanotte, tutti i giorni, qui si possono acquistare all'asporto, e vengono servite, sia in mescita che in bottiglia, le etichette dell'azienda, comprese le quattro bollicine, bianche e rosate, in abbinamento ad una proposta food volutamente disimpegnata. L'attenzione è tutta puntata sui vini.

A **DOGAJOLO Banco del Vino** l'idea è quella di trovare una merenda toscana declinata in orari diversi della giornata: taglieri di salumi e formaggi con la classica focaccia o schiaccia, ma anche tartare, carpacci, pappa al pomodoro, panzanella, insalate e crudités in pinzimonio con le quali apprezzare anche l'olio extravergine *Carpineto*.

Così come **DOGAJOLO** sulla Marina di Scarlino è il posto giusto per fare scorta di vini pluripremiati ma anche etichette di più facile beva della *Carpineto*, magari per un *pic nic* in barca o una cena in rada sotto un cielo stellato. Invece che un *déjeuner sur l'herbe* allora sarà un *pranzo o una cena con les pieds dans l'eau*, calice alla mano naturalmente!

"L'idea - racconta **Antonio Mario Zaccheo, fondatore con Giovanni Carlo Sacchet della Carpineto** - è scaturita dal desiderio di essere sempre più vicini al consumatore finale, andandogli incontro in un ambiente incline allo star bene, al condividere un calice o una bottiglia, in una situazione di convivialità molto informale e di vacanza come può essere la Marina di Scarlino, porto turistico in Maremma tra i più frequentati nella buona stagione, a pochi

chilometri dalla nostra **tenuta di Gavorrano**. La tenuta più amata per me, coi vigneti circondati da boschi e macchia e mediterranea. Così come andar per mare mi è sempre piaciuto e ora unirvi i nostri vini è una gioia."

A *Dogajolo Banco del Vino* si trovano i vini *Carpineto*, ma anche le nostre passioni, il gusto per un certo stile di vita molto vicino alla natura."

Caterina Sacchet, giovane generazione della *Carpineto*, da enologa, ma anche lei appassionata di mare, riporta l'attenzione proprio sui vini citando un grande, Giacomo Tachis: 'la vite e il vino amano il respiro del mare'. "È stato un pensiero che simbolicamente ci ha accompagnato nello sviluppare questa idea. I vini della Tenuta di Gavorrano sono evocativi del mare per vicinanza fisica che regala sapidità e freschezza, quelli della Tenuta di Montepulciano invece per eredità geologica, con il terreno tuttora pieno di conchiglie fossili."

Non conta solo l'olfatto e il palato nell'apprezzare un vino, un calice degustato in riva al mare, tra lo sciabordio delle onde o davanti al mosaico di barche a vela contro un cielo dagli stessi toni del rosato nel bicchiere, mentre i gabbiani fanno acrobazie in aria, sarà probabilmente più memorabile.

DOGAILO Banco del Vino allora è anche un calice a piedi scalzi dentro uno di quei tramonti da sogno che a Scarlino sono quotidianità.

Qualche curiosità sul nome: **DOGAILO**, da una delle linee di produzione *Carpineto* più di successo. Tre vini, un bianco, un rosè, un rosso, di straordinaria piacevolezza e bevibilità e tre etichette di gusto vintage quasi pittoriche con fiori bianchi, frutta rosa, foglie dei boschi di querce. Sembra evidente un riferimento alla flora maremmana.

Ma anche un nome che allude alle doghe di coperte e ponti di barche, comunque qualcosa di familiare per chi ama il mare ma anche solo l'estate.

Insomma, **ci vediamo al DOGAJOLO** chissà che non si sentirà dire spesso quest'estate sulla costa maremmana per darsi appuntamento al *Banco del Vino Carpineto*, l'approdo *friendly* dove incontrarsi per un aperitivo dopo una giornata in barca, o in spiaggia. Oppure fare shopping di buone bottiglie per la cambusa o da portare a casa per cenare in tranquillità. Negli occhi ancora il mare e nel calice uno dei frutti migliori della terra.



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**, 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, Riserve digrande struttura ed estratto, vini estremamente longevi.

Nata oltre 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.

Per la *Carpineto* il vino è passione, emozione, natura, cultura.

www.carpineto.com

LR COMUNICAZIONE - laura.ruggieri - 339/4755329 lrcomunicazione@lrcomunicazione.com