



Carpineto e il tempo della Toscana 1990 e 2013

cena degustazione venerdì 19 ottobre DA BURDE - Firenze
una serata speciale

Serata speciale quella di venerdì 19 ottobre **Da BURDE**, grande classico della migliore tradizione gastronomica fiorentina, per la cena degustazione, ***Carpineto e il tempo della Toscana 1990 e 2013.***

Le cene degustazione da Burde, ormai divenute un *cult* per i winelovers soprattutto, ogni venerdì mettono sotto i riflettori una realtà vitivinicola d'eccellenza con un tema e intorno a quello si crea una vera e propria serata evento grazie anche alla brillante ed estrosa sapienza di Andrea Gori, noto sommelier informatico, blogger influencer e oste da quattro generazioni.

Quella del 19 ottobre sarà una serata davvero "speciale" perché a scendere in campo saranno il *Chianti Classico Riserva* e il *Nobile di Montepulciano Riserva*, per il quale **Carpineto è un'icona nel mondo, con delle bottiglie agée di tutto rispetto. Una vecchia annata grandiosa come la 1990 a confronto con la 2013.**

Una serata in cui le due annate presenti, **1990 e 2013**, permetteranno anche una attualissima riflessione sui cambiamenti climatici e l'effetto sui vini. 1990 prima grande annata del vino italiano e un clima che dava già qualche segno di riscaldamento, la 2013 invece, forse una delle più fresche delle ultime ma con valori simili alla 1990. Uno stimolo a riflettere su un tema che segnerà il futuro della viticoltura.

A chiudere la cena, apertasi con lo **Spumante Brut** (**Carpineto** prima azienda a fare bollicine in Chianti Classico negli anni '80) il **Farnito Vinsanto del Chianti DOC 1999** **Carpineto** vino prezioso, dalle eteree fragranze. Un vino complesso, raffinato

risultato di un'attenta selezione delle uve e di un appassimento naturale su graticci seguito da una lunghissima elevazione nei tradizionali caratelli.

Insomma una serata aperta al pubblico, amatori e buongustai, in cui ci sarà da divertirsi... intorno al gusto, conoscendo più da vicino alcuni dei gioielli di famiglia di **CARPINETO** e scambiando opinioni ed emozioni direttamente con chi il vino lo fa.

INFO e PRENOTAZIONI

DA BURDE, Via Pistoiese 154
tel. 055/317206



1967~2017

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, Riservedi 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