

Da 50 anni Ambasciatori della Toscana nel mondo

CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

Gli Appodiati di Carpineto

5 TENUTE

nelle più storiche Denominazioni Toscane



Appodiato di Dudda



Appodiato di Gaville



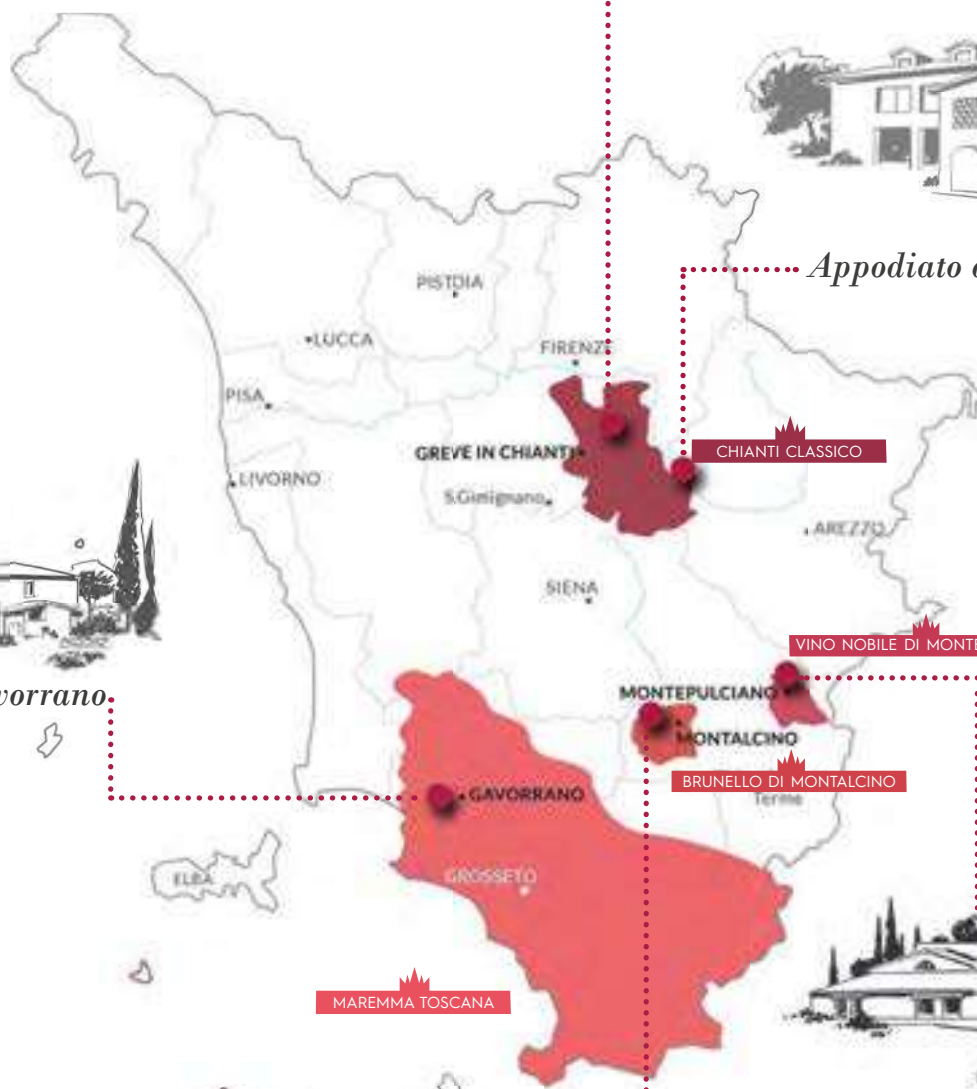
Appodiato di Gavorrano



Appodiato di Montepulciano



Appodiato di Montalcino



Da sempre focus sulla QUALITÀ

1. *Introduzione di moderne tecniche di produzione*
2. *Produzioni Etiche*
3. *Agricoltura di precisione*
4. *Vigneti ad alta densità (fino a 8.500 viti/ha)*
5. *Codice di produzione interno più restrittivo dei disciplinari ufficiali e dei protocolli "biologici"*
6. *Lunghe elevazioni e lunghissimi affinamenti delle Riserve e dei Cru*
7. *Nessun uso di sostanze coadiuvanti e stabilizzanti*
8. *Pionieri nella produzione dei "Super-Tuscans"*

1. *Impianto fotovoltaico da 150 kW*

2. *Boschi e vigneti assorbono molta più CO₂ di quella generata dai processi produttivi*



CARBON POSITIVE

Ecosostenibilità aziendale & IMPATTO AMBIENTALE POSITIVO

Vini costantemente premiati &
**IMPORTANTI
RICONOSCIMENTI
INTERNAZIONALI**



"Winemaker dell'Anno"
(prima Azienda italiana
e seconda europea a riceverlo)



*Nobile di Montepulciano
Riserva 2011*



*Brunello di Montalcino
2011*

Wine Spectator



Farnito Cabernet Sauvignon 1995

39

i 50 migliori vini rossi al mondo



Nobile di Montepulciano Riserva 2010

26

i migliori 100 vini al mondo

**WINE SPECTATOR'S
GRAND TOUR**

*Wine Spectator invita Carpineto al
"Grand Tour" riservato alle
200 Aziende più importanti al mondo*



*Opera Wine inserisce
Carpineto fra le 100 aziende
più importanti d'Italia*

Vino Nobile di Montepulciano

MONTEPULCIANO / CHIANCIANO - SIENA

184 ha di proprietà

102 ha di vigneto, gran parte ad alta densità (fino a 8.500 viti/ha)

7.500 hl di vino in elevazione

14.500 hl di vino in affinamento

12 ha di uliveto





CARPINETO

*Sede
Aziendale*

Chianti Classico

GREVE IN CHIANTI - FIRENZE

10 ha di vigneto

2.200 hl di vino in elevazione

20.000 hl di vino in affinamento





Brunello di Montalcino

MONTALCINO - SIENA

50 ha di proprietà

1.000 hl di vino in elevazione

1.300 hl di vino in affinamento





Maremma Toscana

GAVORRANO - GROSSETO

180 ha di proprietà

10 ha di vigneto

9 ha di oliveto

161 ha di seminativi e boschi





Super-Tuscans

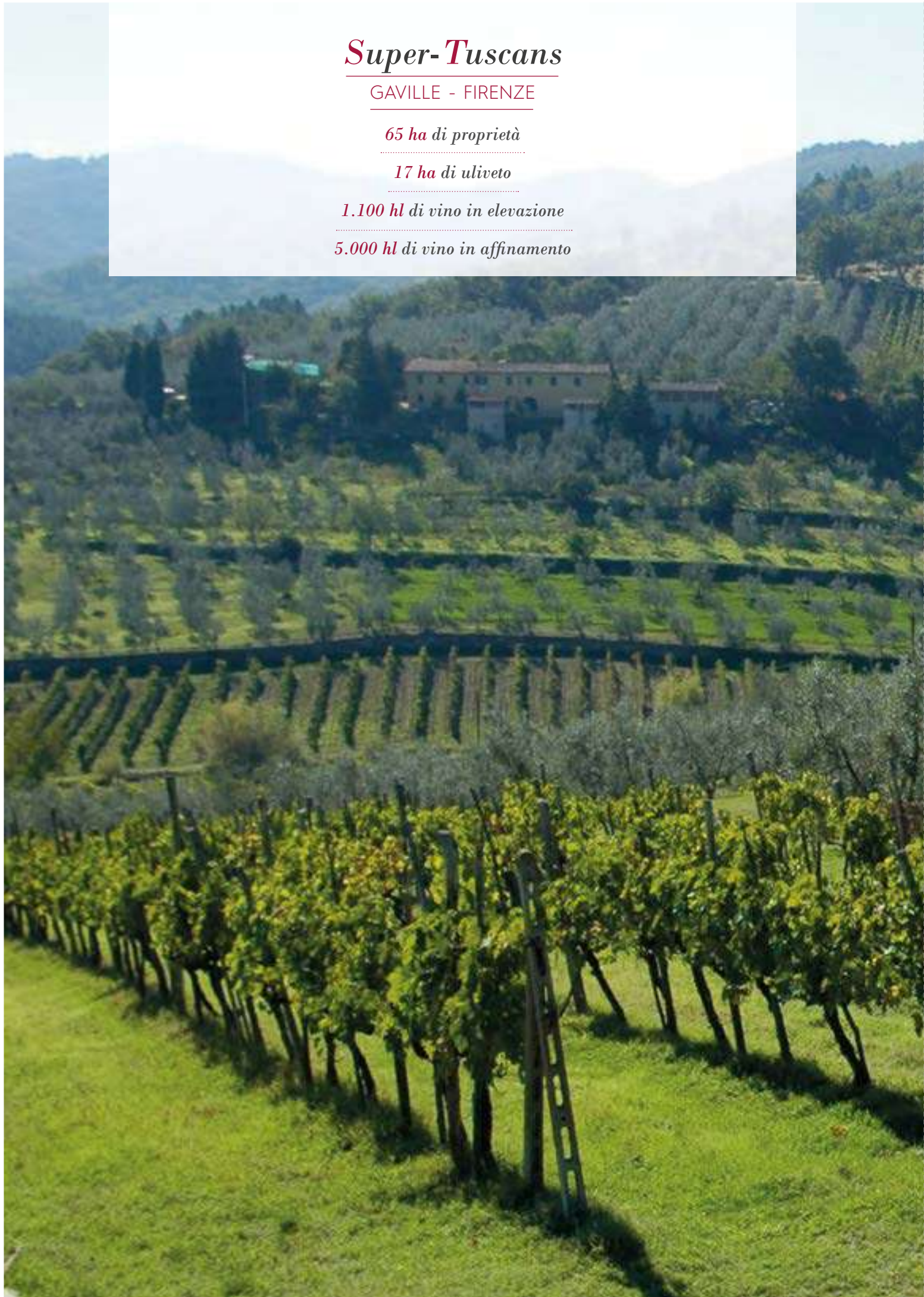
GAVILLE - FIRENZE

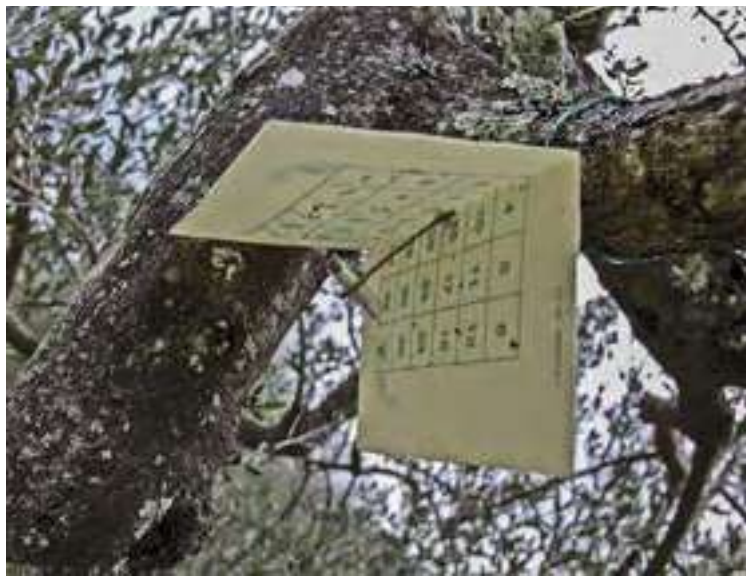
65 ha di proprietà

17 ha di uliveto

1.100 hl di vino in elevazione

5.000 hl di vino in affinamento





Wine Spectator

www.WineSpectator.com



n°. **26**



CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA



Wine Spectator

www.WineSpectator.com



n°. **76**



CARPINETO

GRANDE VINO DI TOSCANA



Wine Spectator

www.winespectator.com



Wine Spectator

TOP 100

2018

n° **11**

SCORE
95 pts

CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA



“Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva Carpineto”

Nella lista dei migliori 100 vini di Wine Spectator
Tre grandissime annate per una raccolta d’eccezione, un **trattico unico nella storia**
 della Denominazione.



Cassetta da collezione in tiratura limitata
info@carpineto.com

Wine Spectator

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2016

JUNE 2021

95^{PTS}



CARPINETO

GRANDI VINI DI TOSCANA

Wine Spectator

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G

VINTAGE 2015

18 MARZO 2020

95^{PTS}



CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

Wine Spectator

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE 2016

JUNE 2021

95 PTS



CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

Greve in Chianti - Italia



Chianti Classico
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

GRAN SELEZIONE

CARPINETO

CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

CARPINETO

GRANDI VINI DI TOSCANA

Wine Spectator

FARNITO CAMPONIBBIO I.G.T. 2015

GIUGNO 2020

94 PTS



Wine Spectator

FARNITO CABERNET SAUVIGNON I.G.T. 2015

13 MAGGIO 2020

94^{PTS}



FARNITO®

Cabernet

FARNITO®

CARPINETO®
1922



Toscana

Indicazione Geografica Tipica

*Cabernet
Sauvignon*

2015

Prodotto da
Carpineti

www.carpineti.com

750 e

CARPINETO®

GRUPPO EDITORIALE

CARPINETO
GRANDE VINI DI TOSCANA

Decanter
WORLD WINE AWARDS

DOGAILO TOSCANO
ROSSO I.G.T. 2019

JULY 2021

90^{PTS}



Dogajolo

Toscana Rosso I.G.T. 2017

Wine Enthusiast

“Top Find”

Fra i migliori 10 Vini Rossi
Toscani al di sotto dei \$20

88 PTs

Wine Spectator

“The Buying Guide”

Miglior
Acquisto

89 PTs

CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA



Grandi Vini di Toscana

JANUARY 2023

CARPINETO
*G. C. Suckling
S. M. Gaillard*
GRANDI VINI DI TOSCANA



James Suckling
11 January 2023

Gilbert & Gaillard
December 2022

James Suckling
11 January 2023

Gilbert & Gaillard
December 2022

Gilbert & Gaillard
December 2022

Gilbert & Gaillard
December 2022

Falstaff
December 2nd 2022

Bacchus Magazine
January 2023

Wine Spectator
web-only 2022

91

93

91

95

91

90

91

90

90

2018

2017

2021

2017

2020

2017

2019



Grandi Vini di Toscana

DECEMBER 2022

CARPINETO
*G. G. Sordani
A. M. Fucini*
GRANDI VINI DI TOSCANA



I Vini
di Veronelli
2023
Guida Oro



2016

Vini Buoni
d'Italia
2023



Gardini
Notes
November
2022

92

2017

Intravino
17 Nov.
2022

91

AIS Vitae
La Guida
Vini
2023



2017

Italy's
Finest
Wines

93

Gardini
Notes
November
10/2022

91+

2018

Intravino
17 Nov.
2022

93

The Globe
and Mail
Nov. 2022

90

2017

Sélections
mondiales
des vin
Canada
2022

Or

2018

Vinum Top
of Toscana
2023

17/20

2018

Vini Buoni
d'Italia
2023
Touring Club
Italiano



2018



Grandi Vini di Toscana

OCTOBER 2022

CARPINETO[®]
G. C. Sestini
S. M. Bonchi
GRANDI VINI DI TOSCANA



Wine Spectator
Insider weekly
Oct. 2022

93

2018



Wine Spectator
Insider weekly
Oct. 2022

94

2018



Doctor Wine
Guida
Essenziale ai
Vini d'Italia
2023

91

2020



Doctor Wine
Guida
Essenziale ai
Vini d'Italia
2023

93

2015



Falstaff Sparkling
Special
2022

90



Falstaff Sparkling
Special
2022

90



Falstaff Sparkling
Special
2022

92

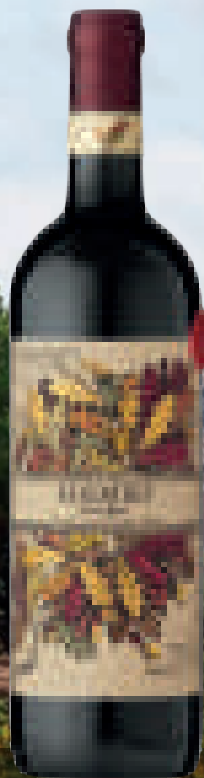


Grandi Vini di Toscana

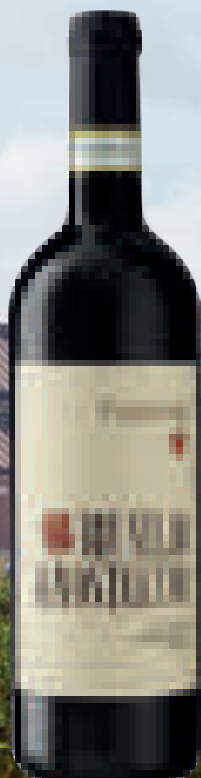
CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

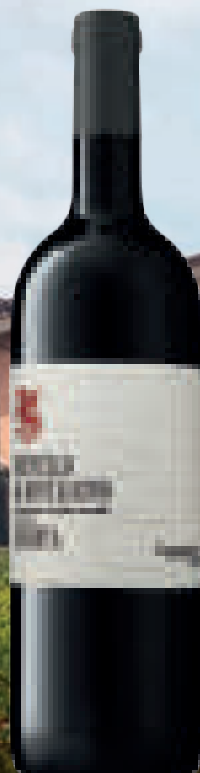
DECANTER WORLD WINE AWARD
JUNE 2022



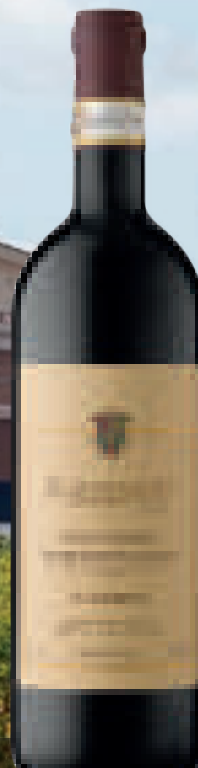
90
Silver
Medal
2020



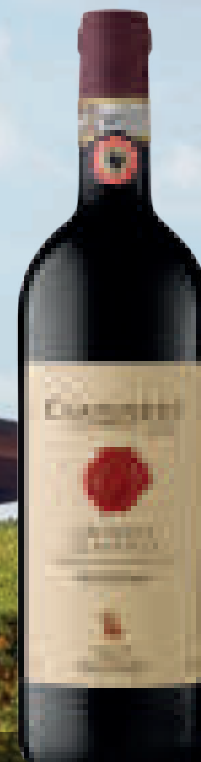
90
Silver
Medal
2017



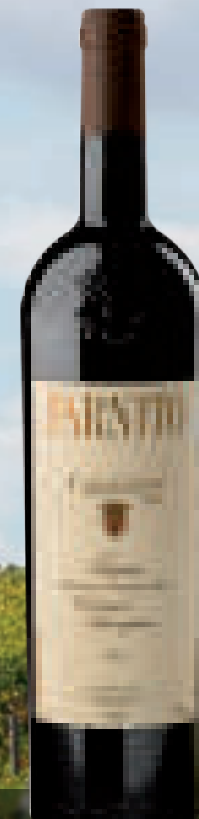
97
Platinum
Medal
2016



95
Gold
Medal
2018



90
Silver
Medal
2018



90
Silver
Medal
2016



Grandi Vini di Toscana

CARPINETO
*G. C. Santini
S. M. Barbera*
GRANDI VINI DI TOSCANA

JULY 2022



Wine Spectator

94

2016



Wine Spectator

94

2015



Gilbert and Gaillard

91

2020



Gilbert and Gaillard

92

2020



Serendipity Wines

91.13 Medaglia d'oro

1999



Il Vino per tutti
9^a edizione

92

2016



Il Vino per tutti
9^a edizione

92

2015

Grandi Vini di Toscana



SEPTEMBER 2022

CARPINETO®
G. C. Sordani
A. M. Sordani
GRANDI VINI DI TOSCANA



<p>Wine Hunter</p>  <p>2016</p>	<p>Guida essenziale ai Vini d'Italia 2023 by Daniele Cernilli</p>  <p>2016</p>	<p>Gardininotes.com</p> <p>92+</p> <p>2020</p>	<p>Wine Spectator Sept. 30th 2022</p> <p>90</p> <p>2018</p>	<p>Gardininotes.com</p> <p>90</p> <p>2018</p>	<p>Natalie McLean Wine review June 2022</p> <p>94</p> <p>2015</p>	<p>James Suckling Sept. 6th</p> <p>94</p> <p>2016</p>	<p>James Suckling Sept. 6th</p> <p>92</p> <p>2015</p>	<p>James Suckling Sept. 6th</p> <p>92</p> <p>2017</p>
--	---	--	--	---	---	--	--	--



CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA

Grandi Vini di Toscana

**I VINI DI VERONELLI
GUIDA ORO 2022**



Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022	Guida Oro 2022
94-100	90-93	90-93	90-93	90-93	90-93	90-93	90-93	90-93	90-93	90-93
Grande Esordio	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
2015	2019	2016	2016	2016	2015	2012	2017	2012	1999	2015



CARPINETO

GRANDE VINI DI TOSCANA

Grandi Vini di Toscana

GILBERT AND GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE
2021



Gilbert and Gaillard
International
Challenge 2021

91
2017



Gilbert and Gaillard
International
Challenge 2021

Gold Medal
2019



Gilbert and Gaillard
International
Challenge 2021

92
2016



Gilbert and Gaillard
International
Challenge 2021

Gold Medal
2019



Gilbert and Gaillard
International
Challenge 2021

Gold Medal
2020



Gilbert and Gaillard
International
Challenge 2021

Gold Medal
2020



Gilbert and Gaillard
International
Challenge 2021

Gold Medal
2019



Grandi Vini di Toscana

CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA

GILBERT AND GAILLARD
APRIL 2020



Gilbert
and Gaillard
International
Challenge 2020

92

2016



Gilbert
and Gaillard
International
Challenge 2020

90

2018



Gilbert
and Gaillard
International
Challenge 2020

**Gold
Medal**

2017



Gilbert
and Gaillard
International
Challenge 2020

91

2015



Gilbert
and Gaillard
International
Challenge 2020

90

2018



Gilbert
and Gaillard
International
Challenge 2020

**Gold
Medal**

2019

DOGAILO BIANCO

TOSCANA I.G.T.

E' il risultato di un attento studio di zonazione, condotto nella nostra azienda di Chianciano, volto all'individuazione dei terreni con le caratteristiche più adatte alla coltivazione delle varietà di uve bianche che compongono questo vino.

Uve usate: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Blanc.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte a mano, sono state private dei raspi, raffreddate e tenute per breve tempo in macerazione con le proprie bucce. In seguito, il succo è stato separato dalle parti solide per mezzo della pressatura, decantato e avviato alla fermentazione. Tutto il processo è avvenuto a temperatura controllata.

Affinamento: il vino ottenuto è stato immediatamente filtrato e tenuto a basse temperature per una spontanea e naturale stabilizzazione oltre che per mantenere le caratteristiche fruttate nate dalla fermentazione. Non ha subito trattamenti chiarificanti e stabilizzanti con prodotti chimici.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: piacevolmente fruttato, con caratteristiche aromatiche volutamente non eccessive.

Sapore: buon corpo e giusta acidità, pur essendo secco mantiene un finale vellutato e carezzevole.

Gradazione: 12.50% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti gastronomici: eccellente come aperitivo o con piatti tipici mediterranei, come insalate, pasta, frutti di mare e carni bianche. Ottimo anche con piatti asiatici saporiti e piccanti.



DOGAJOLO ROSSO

TOSCANA I.G.T.

Questo è certamente uno dei vini più innovativi fin qui prodotti e noi abbiamo l'onore di averlo creato. In lui sono racchiusi tutti quei caratteri che nel vino si apprezzano di più: la forza della gioventù, la maturità del legno, la morbidezza della classe, i profumi fruttati fragranti, i colori vivi e profondi.

Uve usate: Sangiovese fino al 70%. Cabernet ed altre varietà per il resto. Queste percentuali cambiano a nostra discrezione e secondo le annate.

Tecnica di vinificazione: le due varietà di uva, poiché maturano in tempi diversi, vengono vinificate separatamente. Verso la fine della fermentazione vengono unite e poste in piccoli barili di legno dove completano lentamente la fermentazione alcolica e malolattica.

Affinamento: l'imbottigliamento avviene a cavallo tra marzo ed aprile dell'anno successivo alla vendemmia. E' di pronto consumo, però, come tutti i vini rossi di pregio, può essere tranquillamente invecchiato.

Colore: rosso rubino vivo molto intenso.

Profumo: vinoso e nello stesso tempo fruttato, con sensazioni di ciliegia, gradevoli i sentori di vaniglia, caffè e spezie.

Sapore: pieno, morbido, di ottima struttura.

Gradazione: 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 15-16°C il primo anno, successivamente a 18-20°.

Abbinamenti gastronomici: per le sue caratteristiche fruttate, può essere consumato anche con i primi piatti e carni bianche ma il meglio di sé lo dà con piatti di sapore come i piatti tipici regionali, con gli arrostiti, con la carne alla griglia e anche con gli insaccati.



DOGAILO ROSATO

TOSCANA I.G.T.

E' il risultato di una selezione di uve della Toscana Centrale; il Dogajolo Rosato è un prodotto elegante e strutturato, dalle note floreali fruttate e vivaci, caratteristiche, queste, essenziali per un vino giovane, innovativo e facile da degustare.

Tecnica di vinificazione: il mosto ottenuto dalla delicata pigiatura delle uve, viene portato a bassa temperatura e tenuto a contatto delle bucce per un tempo limitato.

Affinamento: non ha necessità di subire particolari evoluzioni. Viene imbottigliato molto presto, nel gennaio successivo alla vendemmia, dopo le necessarie cure che seguono la fermentazione.

Colore: rosa tenue con una elegante tonalità fucsia brillante.

Profumo: caratteristiche floreali, in particolare di rosa, di mirto e di fiore di vite, presenti anche in modo consistente i profumi fruttati come la mela, il ribes e la marasca.

Sapore: ampio e deciso, equilibrato nell'acidità, si sentono le caratteristiche fruttate avvertite all'olfatto ma con sfumature diverse, dona sensazioni piacevolmente variegata.

Gradazione: 12,50% vol.

Temperatura di servizio: 10-14 °C.

Abbinamenti gastronomici: ottimo vino da antipasti. Accompagna egregiamente le carni rosa, specialità pepate e formaggi, eccellente l'accostamento con il pesce alla griglia. Può essere un ottimo aperitivo.



NOVELLO TOSCANA I.G.T.

Il vino Novello è della vendemmia il primo prodotto ad essere consumato. Noi però per novello non intendiamo solamente il vino nuovo dell'annata, ma bensì il vino prodotto con tecniche particolari, atte a conferire quei profumi peculiari e quelle caratteristiche di morbidezza e rotondità che lo rendono adatto al consumo immediato.

Uve usate: Canaiolo, Sangiovese e altri vitigni in piccole quantità; l'uva raccolta con accuratezza viene posta in cassette di piccole dimensioni, per impedirne lo schiacciamento.

Tecnica di vinificazione: cento per cento macerazione carbonica.

Colore: rosso rubino vivo con riflessi violacei.

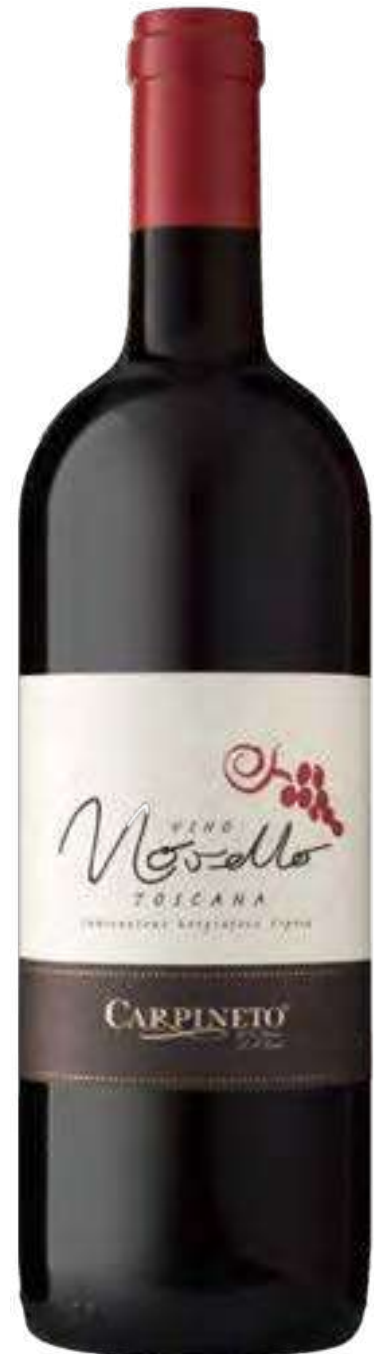
Profumo: caratteristico di macerazione carbonica, fruttato, con sensazioni che ricordano la ciliegia, la fragola, ma soprattutto l'uva fresca di vendemmia.

Sapore: morbido, vinoso, di medio corpo, pieno di brio, con sensazioni retronasali simili a quelle percepite all'olfatto. Fragrante di uva appena spremuta.

Gradazione: 12,50% vol.

Temperatura di servizio: 13°C; temperatura di cantina.

Abbinamenti gastronomici: ideale con affettati di ogni genere, paste asciutte, carni alla griglia, cacciagione, funghi porcini alla brace, delizioso con le castagne arroste, noci e frutta secca d'autunno. Non consigliato con formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort, ecc.).



ORIGINALE TOSCANA I.G.T.

ORIGINALE è un vino prodotto con uve tipiche toscane. Per mantenerne la piacevole consistenza e la ricca gamma aromatica viene periodicamente combinato in percentuali e millesimi diversi. Le note che lo compongono apportano al vino sentori floreali e vinosi propri dei vini giovani, accompagnati dall'eleganza, la finezza e la complessità tipica dei vini maturi.

La sua struttura vellutata lo rende ideale in ogni occasione.

The ORIGINALE is a blend of typical Tuscan grape varieties. The percentages and vintage components change periodically in order to maintain consistency, complexity and charm. The fruity, floral characters, typical of young wines, is combined with an elegance and a hint of oak, typical of more mature wines.

Its velvety structure makes it ideal for any occasion.

Das ORIGINALE ist ein aus typisch toskanischen Trauben erzeugter Rotwein. Um die angenehme Konsistenz und die reiche aromatische Duftnote beizubehalten variieren sich die Prozent- und Jahrgangsanteile periodisch. Der fruchtige und florealer Charakter ist typisch für einen jungen Wein, ergibt aber zusammen mit seiner Eleganz und Feinheit, die für ausgereifte Weine typische Komplexität.

Durch seine samtig weiche Struktur eignet er sich zu jeder Gelegenheit.



VALCOLOMBA VERMENTINO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

“Mediterraneo”, questo è il carattere del Vermentino prodotto nella nostra azienda in Maremma. Il terroir ne definisce profondamente il profilo fissandone in ogni aspetto le sembianze di questa meravigliosa terra.

Uve utilizzate: Vermentino.

Raccolta: per garantire il miglior risultato, l’uva è stata raccolta a mano, messa in piccole casse e immediatamente trasportata per mezzo di camion frigoriferi nelle nostre cantine di Greve, dove con l’ausilio delle attrezzature più raffinate è stata vinificata.

Tecnica di vinificazione: Il mosto ottenuto dopo la diraspatura e la pigiatura, ha subito una breve criomacerazione con le proprie bucce, al fine di estrarre quei precursori aromatici destinati a caratterizzare il vino. La fermentazione, per opera di lieviti selezionati, è stata condotta lentamente e a basse temperature.

Affinamento: decantato e filtrato appena diventato vino; è stato imbottigliato nel gennaio successivo alla vendemmia. Non ha subito trattamenti chiarificanti e stabilizzanti con prodotti chimici.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli che sfumano al dorato con il passare del tempo.

Profumo: equilibrate note floreali che portano alla mente sensazioni e fragranze di una passeggiata primaverile tra boschi e mare della Maremma Toscana.

Sapore: alle immediate percezioni di frutta e miele si susseguono morbidezza e giusta acidità, dando luogo a un dolce piacere nel degustare questo vino in realtà completamente secco.

Gradazione: 12.50% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C.



CHIANTI CASTALDO D.O.C.G.

Questo è sicuramente il vino italiano più conosciuto nel mondo ed è prodotto nella Toscana Centrale.

Uve utilizzate: Da vitigni Sangiovese minimo 75%. Canaiolo ed altre varietà fino ad un massimo di 25%.

Tecnica di vinificazione: macerazione in rosso di breve durata, con controllo della temperatura di fermentazione.

Affinamento: non ha bisogno di particolare affinamento, essendo di solito già pronto per il consumo al momento dell'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: fruttato il primo anno, diviene più elegante negli anni successivi..

Sapore: morbido, di medio corpo, di facile beva.

Gradazione: 13.00% vol.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti gastronomici: nella tradizione toscana, questo vino viene consumato indifferentemente giovane oppure invecchiato, temperato o fresco e con ogni sorta di cibo.



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Prodotto nella zona di produzione più antica, come recita il disciplinare che la regola, questa zona ha dato il nome al vino ed è la sola dove si produce il Chianti Classico. Si estende tra Firenze e Siena in un territorio di struggente bellezza, fatto di borghi arroccati sulla cima dei colli di olivi coltivati in campi scoscesi dal contorno irregolare e di cipressi messi in fila a delimitare le innumerevoli strade bianche.

Uve utilizzate: Da vitigni Sangiovese minimo 80%; Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa fino al 20%.

Tecnica di vinificazione: macerazione delle vinacce nel mosto con controllo della temperatura di fermentazione.

Invecchiamento: sosta per 4/6 mesi in botti di rovere, stoccaggio poi in recipienti di acciaio o cemento vetrificato, per passare infine in bottiglia.

Affinamento: imbottigliato nel secondo anno di produzione resta in cantina ancora 4/6 mesi..

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: netto, intensamente vinoso, sentore di fiori in particolare di mammola.

Sapore: vellutato, sapido, rotondo, di buon corpo e buona struttura.

Gradazione: 13.00% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Abbinamenti gastronomici: grigliate miste, carni rosse e selvaggina.



CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Prodotto nella zona di produzione più antica, come recita il disciplinare che la regola, questa zona ha dato il nome al vino ed è la sola dove si produce il Chianti Classico. Si estende tra Firenze e Siena in un territorio di struggente bellezza, fatto di borghi arroccati sulla cima dei colli, di ulivi coltivati in campi scoscesi dal contorno irregolare e di cipressi messi in fila a delimitare le innumerevoli strade bianche.

Uve utilizzate: Da vitigni Sangiovese minimo 80%; Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa fino al 20%.

Tecnica di vinificazione: macerazione in rosso di media durata, con controllo della temperatura di fermentazione.

Elevazione: posto in botti di rovere di diversa capacità e provenienza (Slavonia e Francese) per 12 mesi e più, passato poi in serbatoi di acciaio o cemento smaltato.

Affinamento: in bottiglia 10 mesi minimo prima della consegna.

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Profumo: elegante, ampio, armonico persistente, sensazioni di vaniglia e lampone.

Sapore: lungo e vellutato, pieno, generoso e caldo, di alta classe.

Gradazione: 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione e grandi arrosti.



ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Prodotto nello storico territorio di Montepulciano (Siena), ad una altitudine di circa 250 m sul livello del mare.

Terreni: in esposizione prevalente meridionale composti da un substrato alluvionale sabbioso e ben drenato a reazione moderatamente alcalina

Uve utilizzate: Da vitigni Sangiovese (Prugnolo Gentile) minimo 70% più Canaiolo ed altre varietà autorizzate fino al 30%.

Tecnica di vinificazione: macerazione delle bucce di 10/12 giorni a temperature tra i 25 e 30°C.

Affinamento: completata la fermentazione malolattica a fine primavera viene imbottigliato.

Colore: rubino brillante.

Profumo: intensamente vinoso che ricorda la ciliegia, la fragola.

Sapore: fruttato, giovane, fresco e leggermente tannico.

Gradazione: 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 17-19°C.

Abbinamenti gastronomici: salumi, carni bianche, formaggi freschi.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA D.O.C.G.

Grande vino rosso. Prende il nome da Montepulciano, città rinascimentale in provincia di Siena che dall'alto di un colle domina la Valdichiana ampia e verdeggiante. L'appellativo di "Nobile" sembra derivare oltre che dalle sue intrinseche doti di finezza ed eleganza, anche dal fatto che nel passato la produzione di questo vino era particolarmente curata dalle nobili famiglie della città.

Uve utilizzate: Prodotto con uve provenienti da vigneti così composti: Sangiovese (Prugnolo Gentile) minimo 70% e non più di 30% tra Canaiolo e altre varietà autorizzate. Provenienti dai nostri vigneti situati in splendide posizioni, esposti prevalentemente a sud sud-est con lieve pendenza e assolazione elevata.

Tecnica di vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce nel mosto per un periodo di dieci, quindici giorni a temperatura costantemente mantenuta sui 25-30°C. Frequenti i rimontaggi eseguiti dal personale di cantina, con l'ausilio di particolari pompe atte al massimo rispetto delle parti solide (vinacce e vinaccioli).

Invecchiamento: posto per due anni in botti ovali di rovere di Slavonia della capacità di 5.500 litri e in barili di rovere francese da 225 litri, in una cantina a temperatura ambiente

Affinamento: in bottiglie per 6 mesi minimo. La commercializzazione comunque ha sempre inizio un anno più tardi dei termini stabiliti dal disciplinare di produzione.

Colore: rosso rubino tendente al granato, brillante.

Profumo: etereo, caratteristico, straordinariamente elegante, con lieve sentore di mammola e di legno pregiato.

Sapore: asciutto, sapido, armonico, vellutato con profumi complessi che vanno dalla frutta esotica a quelli balsamici, stoffa elegantissima, di grande nobiltà.

Gradazione: 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 20°C, in decanter.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione, specialmente il cinghiale e formaggi stagionati di grande classe.



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Prodotto nello storico territorio di Montalcino (Siena), ad un altitudine di circa 450 m sul livello del mare.

Terreni: ricco di scheletro in matrice argillosa.

Uve usate: 100% Sangiovese.

Densità d'impianto: 5700 piante ad ettaro

Tecnica di vinificazione: macerazione delle vinacce nel mosto per circa 10/12 giorni a temperatura controllata, 25°-30°C.

Invecchiamento: posto per due anni in botti ovali di rovere di Slavonia della capacità di 5.500 litri e in barili di rovere francese da 225 litri, in una cantina a temperatura ambiente

Affinamento: breve periodo di affinamento in legno in botti di medio- piccole dimensioni.

Colore: rosso rubino, con calde note granate.

Profumo: netto, con sentori di fiori in particolare di mammola.

Sapore: vellutato, sapido, rotondo, di ottima struttura.

Gradazione: 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Abbinamenti gastronomici: grigliate miste, carni rosse e selvaggina.



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Il Brunello di Montalcino è senz'altro uno dei più importanti vini d'Italia. La zona dove si coltiva è quella del territorio comunale di Montalcino in provincia di Siena.

Uve usate: 100% Sangiovese Grosso.

Tecnica di vinificazione: macerazione in rosso, di media durata, con controllo della temperatura di fermentazione.

Affinamento: tre anni in botti di rovere di Slavonia di diversa capacità, quindi sei mesi ed oltre di conservazione in bottiglia, in locali a temperatura costante.

Colore: rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granata.

Profumo: netto, fine, ampio e persistente. Sentore di vaniglia, ciliegia, lampone e liquirizia.

Sapore: asciutto, caldo, morbido e di grande struttura, persistente.

Gradazione: 14,50% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Abbinamenti gastronomici: grande vino da arrosti, carni alla griglia, selvaggina e piatti di grande impegno, indispensabile con la bistecca alla fiorentina cotta al sangue, può essere consumato anche dopo i pasti, come vino da "riflessione", in special modo le annate più vecchie.



FARNITO CHARDONNAY SPUMANTE

Ottenuto da vini Chardonnay, scelti dalla produzione di diverse annate, i più vecchi dei quali sono stati tenuti in barili di rovere pregiato. Questo singolare spumante viene prodotto in quantità limitatissime, essendo il risultato di una lunga selezione.

Uve usate: Chardonnay.

Tecnica di presa di spuma: elaborato con un ceppo specifico di lieviti da noi selezionato e prodotto, inizia la presa di spuma per mezzo di un pied de cuvee sottoposto a severi e continui controlli zimotecnici. Continua poi la fermentazione molto lentamente ma senza interruzioni per diversi mesi a basse temperature.

Affinamento: viene tenuto per un lungo periodo a temperatura costante e sottoposto a numerose agitazioni, per far sì che i lieviti cedano le loro preziose sostanze aromatiche. Sono necessari più di otto mesi perchè il Farnito Brut diventi spumante e altrettanti ne devono passare rimanendo in bottiglia per trasformarsi in un preludio di profumi e sensazioni.

Aspetto: versato nel flute, forma abbondante schiuma che svanisce rapidamente, lasciando ai margini del bicchiere una corona alimentata da un perlage fine e continuo.

Profumo: elegante profumo dalle molteplici sensazioni che vanno dal sentore di spezie al profumo di lisato, bouquet fine e complesso

Colore: giallo paglierino.

Profumo: netto, fine, ampio e persistente. Sentore di vaniglia, ciliegia, lampone e liquirizia.

Sapore: ricco, di importante struttura, secco ma carezzevole con le stesse sensazioni aromatiche percepite all'olfatto, molto persistente.

Gradazione: 12,50% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Abbinamenti gastronomici: spumante per piatti elaborati della cucina internazionale, siano essi a base di pesce, di carni bianche o con creme. Ideale sui primi piatti all'italiana e con formaggi in genere, perfetto con il parmigiano servito a scaglie. Non è vino da dessert ma piacevole da consumarsi dopo pasto. Può essere consumato anche dopo i pasti, come vino da "riflessione", in special modo le annate più vecchie.



FARNITO CHARDONNAY

TOSCANA I.G.T.

Proveniente da vigneti della superficie di due ettari, situati a sud di Firenze, sulle colline tra il territorio del Chianti e il Valdarno ad un'altitudine di 350 metri sul livello del mare.

Tecnica di vinificazione: abbiamo praticato una macerazione delle bucce nel succo d'uva a bassa temperatura e quindi una lenta ed accurata fermentazione del mosto in piccoli barili di rovere, ad opera di lieviti selezionati.

Affinamento: i lieviti e tutte le sostanze solide che si sono formate durante la fermentazione sono state mantenute in sospensione con ripetute agitazioni dei barili. In gennaio è stato pulito dalle fecce e subito riposto negli stessi barili dove è rimasto fino ad aprile, quando è stato imbottigliato. Il dovuto affinamento è avvenuto in un ambiente a temperatura costante di 13°C.

Colore: Giallo dorato con riflessi fulvi.

Profumo: armonico, persistente con notevoli sentori di frutti e di spezie, in particolare lampone, liquirizia e vaniglia.

Sapore: secco ma senza asperità, morbido, sapido, armonioso, con sensazioni persistenti, di gran classe.

Gradazione: 12.50% vol.

Temperatura di servizio: 10-15°C.

Abbinamenti gastronomici: è uno di quei rari vini che può essere servito come aperitivo, a tutto pasto ed anche a fine pasto.



FARNITO CABERNET SAUVIGNON

TOSCANA I.G.T.

Prodotto con uve provenienti da vigneti, delle aziende di Gaville (Firenze) e Chianciano/Montepulciano (Siena), ritenuti da noi particolarmente felici e vocati per originare grandi vini.

Tecnica di vinificazione: la fermentazione è avvenuta in recipienti separati secondo la provenienza delle uve, con tempi di macerazione delle bucce di 10 e 15 giorni e temperature da 25 a 29°C.

Affinamento: in primavera, dopo la fermentazione malolattica, il vino è unito in un sol corpo e posto in piccole botti di rovere dove rimane fino al gennaio successivo, mese in cui tolto dai barili viene imbottigliato. Deve sostare, infine, per un periodo non inferiore agli otto mesi in ambiente a temperature controllata, prima di essere messo in commercio.

Colore: rosso rubino, con leggere sfumature aranciate.

Profumo: netto e intenso, con sensazioni complesse di spezie, liquirizia, vaniglia e marasca.

Sapore: pieno, ricco e persistente di notevole struttura ed eleganza

Gradazione: 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 20°C in un decanter.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti e selvaggina.



FARNITO CAMPONIBBIO

TOSCANA I.G.T.

Camponibbio è un grande vigneto situato nella parte sud della nostra azienda di Chianciano in provincia di Siena, è suddiviso in nove appezzamenti nei quali si coltivano diversi vitigni in differenti cloni. Ogni vendemmia vengono scelte le uve delle varietà che hanno risposto meglio all'andamento stagionale. L'uvaggio essenzialmente, composto da Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, varia anno per anno, nelle percentuali e nelle varietà.

Esposizione: est, sud-est

Anno d'impianto: 1997-2000

Sesto d' impianto e densità: Sangiovese centimetri 150 x 80; Cabernet e Merlot centimetri 130x80.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, raccolte e selezionate in maniera scrupolosa in tempi diversi, in quanto le varietà hanno tempi di maturazione diversa.

Caratteristiche del terreno: Terreno del periodo Pliocenico (sei milioni di anni fa) formato da argille limose intercalate da sabbie. L'idromorfia è profonda nella parte pianeggiante e assente nella parte pendente.

Vinificazione: ogni singola varietà è stata vinificata separatamente; la fermentazione è stata condotta da lieviti selezionati in vasi vinari di acciaio inox, 15-20 giorni i tempi di macerazione delle bucce, temperature da 25- 29°C.

Malolattica: iniziata a fine della fermentazione tumultuosa e finita 10 giorni dopo la svinatura.

Maturazione: posto in barili di rovere di varia capacità per circa 12 mesi, seguito da un lungo periodo di affinamento in bottiglia.

Bottiglie prodotte: circa 23.000 bottiglie

Colore: rosso rubino intenso, dato dalla forte concentrazione antocianica, con evidenti riflessi granati

Profumo: vinoso con sentori di prugna, frutti di bosco e note di Chiodi di Garofano, vaniglia e liquirizia.

Sapore: in bocca spicca la sua forza, la complessità, l'equilibrio e l'eleganza.

Temperatura di servizio: 18-20°C, si consiglia il contatto con l'aria almeno un'ora prima del consumo.

Gradazione: 13,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: Vino speciale per grandi arrostiti e selvaggina di ogni genere. Ottimo anche con carni rosse alla griglia.



FARNITO VALCOLOMBA

TOSCANA I.G.T.

Dal vigneto della nostra tenuta "Valcolomba", incastonata nel caratteristico territorio di Maremma non lontano dal mare, nasce questo vino dalla spiccata tipicità. L'intenso colore, l'ampio bouquet olfattivo, l'importante spessore, la morbidezza e l'equilibrio, definiscono i contorni della sua grande eleganza.

Sesto d' impianto e densità: 2,20 x 0,80 cm.

Uve utilizzate: Merlot (cloni CL181;343; VCR1) raccolte e selezionate in maniera scrupolosa, e insieme ad altri vitigni selezionati.

Annata 2015: È caratterizzata da vini di grande potenzialità per l'elevata concentrazione dei componenti nobili. L'ottima struttura polifenolica e l'effettiva alcolicità, caratterizzano vini di grande longevità.

Vinificazione: la fermentazione avviene in recipienti separati ed è stata condotta da lieviti selezionati in vasi vinari di acciaio inox. 15-20 giorni i tempi di macerazione delle bucce a temperature da 25- 29°C.

Malolattica: iniziata a fine della fermentazione tumultuosa e finita 10 giorni dopo la svinatura.

Maturazione: posto in barili di rovere di varia capacità per circa 18 mesi.

Bottiglie prodotte: circa 6.000 bottiglie.

Colore: rosso rubino intenso, dato dalla forte concentrazione antocianica, con evidenti riflessi granati.

Profumo: Intenso e complesso nel bouquet fruttato e floreale, con riconoscimenti di piccoli frutti di bosco rossi. Fine la speziatura disegnata dalle note di vaniglia, chiodi di garofano e liquirizia.

Sapore: Secco, decisamente morbido. Coerente con l'olfattiva. Molto eleganti l'integrazione dell'alcool e degli abbondanti tannini nella sua solida struttura. Lunga la persistenza. Temperatura di servizio: 18-20°C, si consiglia il contatto con l'aria almeno un ora prima del consumo.

Gradazione: 13,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: Vino speciale per grandi arrostiti e selvaggina di ogni genere. Ottimo anche con carni rosse alla griglia.



FARNITO VIN SANTO DEL CHIANTI 1999 D.O.C.

Il Vinsanto in Toscana è un vino tanto importante e carico di significato che difficilmente si acquistava, era un'ambizione farlo in casa con le proprie mani. In ogni famiglia c'era la persona addetta a tale arte, normalmente il babbo o il nonno. Le origini ipotizzate di questa squisita bevanda, come pure quelle del suo singolare nome sono diverse e si perdono nella notte dei tempi. Una leggenda senese parla che nel XIV secolo un frate distribuiva un vino che faceva guarire gli ammalati, da cui la convinzione che si trattasse di un vino miracoloso, "Santo". Non è da escludere però che il nome "santo" derivi dall'uso che se ne è sempre fatto durante la Messa.

Uve utilizzate: Trebbiano Toscano e Malvasia minimo 70% ed altre varietà a bacca bianca.

Vinificazione: ottenuto dal succo di uve poste ad appassire su appositi graticci e fatto poi fermentare, nel periodo invernale, molto lentamente, in piccole botti.

Maturazione: è rimasto per tutti questi anni, una parte, in "caratelli" tradizionali di castagno e una parte in piccole botti e barili di rovere collocati in siti diversi presso le nostre aziende. Imbottigliato dopo essere stato riunito in un unico corpo.

Affinamento: in bottiglia: in locale interrato a naturale temperatura costante.

Colore: bel colore giallo dorato con tonalità antiche

Profumo: intenso e variegato profumo dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura di albicocca a quella di pesca, al mallo di noce, fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti.

Sapore: dolce ma non stucchevole, complesse e intensissime fragranze balsamiche ed eteree che permangono in bocca per molto tempo dopo averlo degustato.

Temperatura di servizio: 13/15 °C

Abbinamenti gastronomici: vino da dessert, da aperitivo, da formaggi erborinati come il pecorino "Pientino di fossa" e il gorgonzola piccante, da meditazione e da qualsiasi ora e per ogni occasione.



FARNITO ACQUAVITE D'UVA

Ricavata da uve al pieno della loro maturazione provenienti da un vigneto situato sui colli del Valdarno.

Il mosto messo a macerare con le sue bucce a temperatura bassa, viene lavorato fresco di fermentazione in una distilleria artigianale non lontana dalla cantina

Uve utilizzate: 100% Sauvignon bianco.

Metodo di distillazione: distillata a vapore in alambicco discontinuo con caldaia del tipo a bagnomaria sottovuoto.

L'acciaio inossidabile e il rame utilizzati nella costruzione dell'alambicco favoriscono l'ottenimento di un distillato privo di vizi e la tecnologia del vuoto, grazie alle basse temperature di esercizio, esprime pienamente nel distillato l'aromaticità e la freschezza del vitigno.

Affinamento: questa acquavite si è compiuta di un lunghissimo affinamento in serbatoio di acciaio inossidabile che ha ottimizzato l'armonia delle sue caratteristiche organolettiche.

Aspetto Visivo: cristallina in trasparenza e tonalità di colore.

Sensazioni olfattive: bouquet fresco e pulito con delicati sentori di fiori e frutta a bacca bianca.

Sensazioni gustative: morbida ed elegante scorre al palato priva di spigolature

Sensazioni retro olfattive: la raffinata freschezza del bouquet si esprime al retro olfatto su toni di miele in cui percepiamo timide note di rosa.

Gradi: 40°

Temperatura di servizio: 9 - 11°C

Bicchieri consigliato: tulipano di cristallo a stelo lungo.

Accostamenti : si presta a svariate interpretazioni che vanno dai classici abbinamenti con pasticceria a base di pasta di mandorle a sorprendenti esperienze con salumi affumicati. Classico è il consumo centellinato nelle conversazioni in fine pasto.



BRUT ROSÈ

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Prodotto è limitatissimo, una piccola cuvée pari a poche migliaia di bottiglie. Le uve da cui proviene sono quelle tipiche della Toscana: sangiovese, canaiolo e una modesta quantità di traminer aromatico rosa.

Tecnica di presa di spuma: rifermentazione a bassa temperatura e successiva breve permanenza con le fecce, mantenute in sospensione con apposito agitatore.

Affinamento: in bottiglia per un periodo non inferiore a tre mesi, in locali condizionati. Non necessita di particolari evoluzioni, ma col tempo assumerà una elegante e morbida tonalità ramata, segno dell'avvenuta maturazione.

Aspetto: spuma evanescente, persistente perlage, colore rosa chiaro; il lento salire delle minutissime bollicine determina riflessi variegati che vanno dal magenta argenteo al madreperla rosa.

Profumo: caratteristiche fruttate e floreali, in particolare emerge la rosa e i fiori di vite, si fa notare, leggera, la presenza del traminer.

Sapore: secco, vivo, equilibrato, moderatamente corposo, raffinato.

Gradazione: 12,50% vol.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto, ottimo con le carni rosa, bolliti e tutti i piatti a base di pesce, specialmente quelli di forte personalità della cucina italiana, quali baccalà e caciucco alla livornese.



BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Siamo produttori di spumante sin dal 1982 grazie alla realizzazione di un impianto, primo nella zona del Chianti Classico.

Tecnica di presa di spuma: lenta e costante fermentazione a bassa temperatura ad opera di un ceppo di lieviti da noi prodotto, lunga permanenza sulle fecce, messe periodicamente in sospensione con opportune agitazioni

Affinamento: mantenuto in bottiglia per un periodo non inferiore a sei mesi, in locali condizionati.

Aspetto: spuma evanescente, prodotta dal persistente perlage, colore giallo paglierino con riflessi glauchi creati dalle minutissime bollicine.

Profumo: composito, elegante, fruttato, con spiccato sentore di crosta di pane.

Sapore: secco, vivo, equilibrato, con struttura raffinata.

Gradazione: 12,50% vol.

Temperatura di servizio: 6 - 10°C.

Abbinamenti gastronomici: delizioso vino da aperitivo, ottimo con tutti i piatti a base di pesce e con i formaggi.



DOLCE

VINO SPUMANTE AROMATICO DI QUALITÀ

Ottenuto da succo d'uva di qualità aromatiche "moscato". Questo spumante mira ad ottenere il miglior equilibrio tra le caratteristiche varietali dell'uva, i profumi fruttati e la gradevolezza del residuo zuccherino.

Tecnica di presa di spuma: il mosto viene fatto fermentare a bassissima temperatura per mezzo di lieviti capaci di produrre caratteristiche fruttate e nel contempo accentuare gli aromi tipici della varietà dell'uva.

Affinamento: necessita soltanto di una piccola sosta che permetta di armonizzare i profumi e gli aromi di cui è ricco.

Aspetto: spuma e grana sottile ed evanescente, cristallino con perlage sottile, colore giallo paglierino.

Profumo: delicato e persistente aroma di moscato con note fruttate.

Sapore: vivace, dolce ma non insistente, gradevole per l'equilibrata unione delle sue caratteristiche.

Gradazione: 7% e comunque non superiore a 10°C.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

Abbinamenti gastronomici: perfetto per ogni tipo di dessert, anche con il gelato e la macedonia di frutta.





CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA 2015

D.O.C.G.

Proveniente da uno dei vigneti più alti della denominazione a circa 500 metri sul livello del mare. Il suolo è di natura sedimentaria con uno scheletro di galestro sotto accumulazioni argillose di epoca pliocenica (15 milioni di anni fa). La posizione panoramica e ventilata, dona ai vini grande eleganza, mineralità e longevità.

Uve utilizzate: Sangiovese grosso

Andamento dell'annata 2015: l'ottimo andamento stagionale ha permesso di ottenere uve di eccellente qualità che caratterizzano una grande annata a 5 stelle.

Gli ottimi livelli di maturazione in termini di estraibilità del colore e gli alti contenuti zuccherini hanno generato un vino di grande struttura, ideale per le lunghe evoluzioni.

La vendemmia è avvenuta a fine settembre; le uve raccolte a mano nel vigneto *Paradiso* sono state selezionate e poste in apposite cassette, in modo da preservare l'integrità dell'acino durante il breve tragitto in cantina.

Vinificazione: condotta da lieviti autoctoni in vasche di acciaio a temperatura controllata (25-30°C); per poter preservare il bouquet tipico del Sangiovese vengono eseguiti rimontaggi frequenti e una lunga macerazione sulle bucce.

Maturazione: avviene per almeno 42 mesi in botti di rovere di diversa capacità.

Imbottigliamento: avvenuto senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni, vegan friendly.

Affinamento in bottiglia: avviene in cantina a temperatura e umidità naturale, costante e controllata.

Colore: rosso rubino intenso, di forte concentrazione antocianica, con leggeri riflessi tendenti al granato.

Profumo: intenso e persistente, netti i sentori di frutti di bosco con leggere sfumature di vaniglia, la leggera nota speziata sul finale troverà spazio con l'evoluzione di questo vino importante

Gusto: si conferma ampiezza e intensità che vanno a descrivere un vino di grande spessore e un lungo percorso evolutivo.

Gradazione Alcolica: 14.00%.

Temperatura di servizio: 20°C, in un decanter.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, brasati, carni alla brace, in particolare la bistecca alla fiorentina. Ottimo anche come vino da meditazione.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015



Uve provenienti dal nostro cru di 2 ettari ubicato a Dudda, Greve in Chianti, in una delle zone più fresche della denominazione, particolarmente vocate per la produzione di un vino di gran razza, spessore e longevità.

Uve utilizzate: Sangiovese in purezza.

Andamento dell'annata 2015: l'ottimo andamento stagionale ha permesso di ottenere uve di eccellente qualità che caratterizzano una grande annata a 5 stelle. Gli ottimi livelli di maturazione in termini di estraibilità del colore e gli alti contenuti zuccherini hanno generato un vino di grande struttura, ideale per le lunghe evoluzioni.

Vendemmia: avvenuta a fine settembre; le uve raccolte a mano sono state selezionate e poste in apposite cassette, in modo da preservare l'integrità dell'acino durante il breve tragitto in cantina.

Vinificazione: condotta da lieviti autoctoni in vasche di acciaio a temperatura controllata (25-30°C), per poter preservare il bouquet tipico del Sangiovese di Dudda. La macerazione è durata 15-18 giorni.

Maturazione: in barili di legno di piccola capacità (lt.225) di rovere francese per circa 18 mesi.

Imbottigliamento: avvenuto senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni. **Affinamento in bottiglia:** lungo affinamento nella cantina sotterranea a temperatura ed umidità naturale e costante.

Colore: rosso rubino intenso, di forte concentrazione antocianica.

Profumo: potente, concentrato nella sua dotazione polifenolica, sentori marcati di frutti di bosco, sfumature di vaniglia e note speziate nel finale che troveranno maggiore progressione nel lunghissimo percorso evolutivo.

Sapore: con una qualificante coerenza si conferma in bocca la complessità delle sensazioni nasali, amplificate in intensità, consistenza e persistenza. Non minore è l'eleganza, oggi comunque espressa nei caratteri di gioventù, che troverà completa espressione in un'armonia ora annunciata.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 14.25 %, acidità totale 5,35 per mille, colore 17.54, zuccheri 1,61 per mille, polifenoli 3853 mg/l, estratto 32.67 g/l.

Temperatura di servizio: 20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, brasati, carni alla brace, in particolare bistecca alla fiorentina.



APPODIATO DI GAVILLE
SILLANO 2009
TOSCANA I.G.T.



Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita nel tempo. Proveniente da alcuni piccoli vigneti di nostra proprietà, di 36 pertiche (ha 1.05.19) uno e 12 pertiche (ha 0.35.99) gli altri, situati a San Chirico a Sillano in comune di Figline Valdarno. Faceva parte dell'appodiato di "Gaville" (XI secolo). Antica struttura agricola alto medioevale particolarmente fiorente in età Carolingia e feudale costituita dai due tipici insediamenti: il castello e la pieve romanica. Zona di antica cultura agricola, storicamente importante, menzionata dal nostro grande poeta Dante Alighieri nella Divina commedia.

Esposizione: sud, sud-est

Anno d'impianto: primi anni ottanta, un appezzamento è stato reinnestato nel 1997.

Sesto d' impianto e densità: metri 2,00 x 1,00 pari a 5000 p/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato unilaterale.

Uve utilizzate: Sangiovese di non precisa selezione clonale per il 60% e Cabernet Sauvignon derivante da sovrainnesto di vecchie piante con gemme provenienti dall'appodiato di Montepulciano, anch'esse di non precisa selezione clonale, per il 40%.

Caratteristiche del terreno: substrati diversi, costituiti principalmente da scisti più o meno argillosi unitamente a marne e calcari marnosi, in rapporti variabili, e secondariamente da arenarie e depositi argilloso-sabbiosi.

Andamento dell'annata 2007: L'ottimo andamento stagionale, della annata 2007, ha permesso di ottenere uve di ottima qualità con diverse punte di eccellenza, con grappoli perfetti dal punto di vista sanitario e equilibrati in tutte le loro componenti. Queste caratteristiche hanno dato origine a vini di grande struttura, ottima componente polifenolica e tipicità unica; ideali per un lungo invecchiamento.

Caratteristiche analitiche del mosto: zuccheri 23,91%, acidità tot. 6,35‰, pH 3,15.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Dudda in contenitori di Acciaio inox condizionati con sistemi innovativi e automatici, in presenza di lieviti selezionati. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti e delicati rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 28 °C. La macerazione è durata 14 giorni.

Malolattica: iniziata durante la fermentazione alcolica si è protratta per circa 3 giorni dopo la svinatura.

Maturazione: posto il 03 marzo 2008 in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato fino alla fine di febbraio 2009.

Imbottigliamento: marzo 2009 senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 1000.

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 48 mesi.

Colore: Molto intenso e di ottima tonalità.

Profumo: vinoso con sentori di prugna, gradevoli spezie e sfumature di vaniglia e pepe nero.

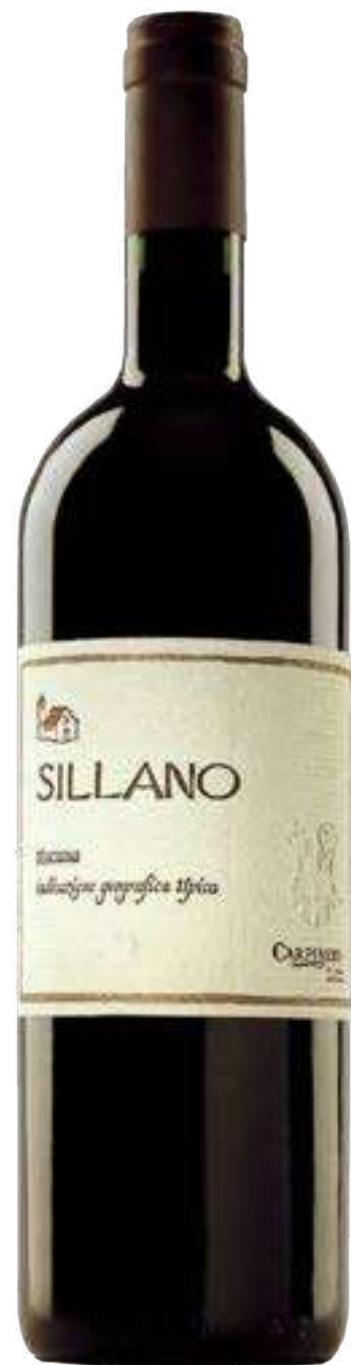
Sapore: in bocca si esalta la sua forza, manifestando complessità ed eleganza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 14,2%, acidità totale 5,35 per mille, colore 18,00 , zuccheri 1,74 per mille, polifenoli 3.750mg/l, estratto 32,2 g/l.

Temperatura di servizio: 17-19°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti

Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita qualitativa nel tempo.



APPIDIATO DI CHIANCIANO
LA FORNACE 2009
TOSCANA I.G.T.



Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita nel tempo. Proveniente da un nostro vigneto denominato "La Fornace" di una superficie di 282 pertiche (ha 8,35,40), ubicato nel territorio di Chianciano, piccola e nota città termale in provincia di Siena, ad un'altitudine di 280-300 metri sul livello del mare.

Esposizione: versante completamente esposto a Sud Est, in lieve pendenza.

Anno d'impianto: 1997.

Sesto d'impianto e densità: metri 1,30 x 0,90 pari a 8547 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: 100% Cabernet Sauvignon di 4 cloni diversi: CL191 su portinnesto 420 A, CL169 su portinnesto 161 49, CL337 su portinnesto SO4 e CL3309 C su portinnesto SO4.

Caratteristiche del terreno: argillo-limosi del Pliocene, poco erosi e con idromorfia profonda.

Andamento dell'annata 2007: L'ottimo andamento stagionale ha permesso di ottenere uve di ottima qualità con diverse punte di eccellenza, con grappoli perfetti dal punto di vista sanitario e equilibrati in tutte le loro componenti. Queste caratteristiche hanno dato origine a vini di grande struttura, ottima componente polifenolica e tipicità unica; ideali per un lungo invecchiamento.

Vendemmia: il 16 settembre.

Caratteristiche analitiche del mosto: zuccheri 23,80 %, acidità totale 5,98 ‰, pH 3,31.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Chianciano in contenitori di acciaio inox termo-condizionati, in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata circa 15 giorni.

Malolattica: avvenuta contemporaneamente alla fermentazione tumultuosa.

Maturazione: marzo del 2008 in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt.225) di americano, vi è restato fino alla fine di aprile 2009.

Imbottigliamento: il 5 maggio 2009 senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 1000

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi.

Colore: intensissimo di forte concentrazione antocianica.

Profumo: vinoso con sentori di ribes nero, pepe nero e sfumature di vaniglia e liquirizia.

Sapore: si confermano in bocca le sensazioni nasali amplificate da tutta la sua forza e consistenza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 13,75%, acidità totale 5,58 ‰, colore 18,51, zuccheri 1,52 per mille, polifenoli 3.657 mg/l, estratto 32,26 g/l.

Temperatura di servizio: 20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, carni alla brace, in particolare la bistecca fiorentina.



APPODIATO DI MONTEPULCIANO
MOLIN VECCHIO 2009
TOSCANA I.G.T.



Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita nel tempo. Proveniente dall'omonimo vigneto di nostra proprietà, di 167 pertiche (ha. 5.04.00), ubicato nel comune di Montepulciano in provincia di Siena, normalmente destinato alla produzione di Chianti dei colli senesi D.O.C.G. e Rosso di Montepulciano D.O.C. Giace ad un'altitudine di 290 - 320 m s.l.m.

Esposizione: sud, versante lievemente pendente.

Anno d'impianto: 1995

Sesto d' impianto e densità: metri 2,80 x 0,80 pari a 4464 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: sono stati utilizzati : il Sangiovese clone A548 su portinnesto 420 A per il 80% , Cabernet Sauvignon clone CL15 su portinnesto 420 A per il 10% e il Syrah clone 470 su portinnesto 420 A per il 10% , anche se nel vigneto si trovano altre varietà, come il Canaiolo, il Colorino e il Merlot.

Caratteristiche del terreno: Terreno del periodo Pliocenico (sei milioni di anni fa) formato da argille limose intercalate da sabbie. L'idromorfia è profonda nella parte pianeggiante e assente nella parte pendente.

Andamento dell'annata 2007: L'ottimo andamento stagionale ha permesso di ottenere uve di ottima qualità con diverse punte di eccellenza, con grappoli perfetti dal punto di vista sanitario e equilibrati in tutte le loro componenti. Queste caratteristiche hanno dato origine a vini di grande struttura, ottima componente polifenolica e tipicità unica; ideali per un lungo invecchiamento.

Vendemmia: il 19 e 20 settembre.

Caratteristiche analitiche del mosto: zuccheri 24,22 %, acidità totale 6,25‰, pH 3,25.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Montepulciano/ Chianciano in vasche di cemento di piccola capacità, in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata 15 giorni.

Malolattica: iniziata durante la fermentazione tumultuosa e finita 7 giorni dopo la svinatura.

Maturazione: posto il 5 marzo 2008 in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato fino a fine marzo 2009.

Imbottigliamento: il 6 aprile 2009 senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 1370

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi.

Colore: intensissimo di forte concentrazione antocianica.

Profumo: vinoso con sentori di prugna, mora e sfumature di vaniglia e liquirizia.

Sapore: in bocca si esalta la sua forza, manifestando complessità ed eleganza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 14.3 %, acidità totale 5.4‰, colore 17.32, zuccheri 1,56‰, polifenoli 3850 mg/l, estratto 31,6 g/l.

Temperatura di servizio: 17-19°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti.



APPODIATO DI MONTEPULCIANO
POGGIO SANT'ENRICO 2009
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.



Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita nel tempo. Proveniente dalle zone meglio esposte di due vigneti, "Poggio Sant' Enrico Piccolo" e "Poggio Sant' Enrico Grande" di nostra proprietà, rispettivamente di 45 pertiche (ha 1,33,00) uno e 122 pertiche (ha 3,65,00) l'altro, ubicati nello storico territorio di Montepulciano ad un'altitudine di 300-350 metri sul livello del mare.

Esposizione: versante meridionale, in lieve pendenza.

Anno d'impianto: Poggio Sant' Enrico Piccolo 1978, Poggio Sant' Enrico Grande 1995.

Sesto d'impianto: metri 2,80 x 0,80 pari a 4464 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: Sangiovese in purezza

Caratteristiche del terreno: sedimenti di argille limose intercalate da sabbie, idromorfia profonda.

Andamento stagionale 2007: L'ottimo andamento stagionale, della annata 2007, ha permesso di ottenere uve di ottima qualità con diverse punte di eccellenza, con grappoli perfetti dal punto di vista sanitario e equilibrati in tutte le loro componenti. Queste caratteristiche hanno dato origine a vini di grande struttura, ottima componente polifenolica e tipicità unica; ideali per un lungo invecchiamento.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Montepulciano/ Chianciano in vasche di cemento di piccola capacità, in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata 12 giorni.

Maturazione: posto in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt. 225) di rovere francese ed americano vi è restato fino a fine marzo 2009.

Imbottigliamento: avvenuto senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 4.000

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi.

Colore: intensissimo di forte concentrazione antocianica.

Profumo: potente, vinoso, concentrato nella sua dotazione polifenolica, sentori marcati di mora, note di mirtillo e sfumature di vaniglia e noce.

Sapore: si conferma in bocca la complessità delle sensazioni nasali, amplificate in forza e consistenza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 14.31 %, acidità totale 5,25‰, colore 17.11, zuccheri 1.71 ‰, polifenoli 3785 mg/l, estratto 32,2 g/l.

Temperatura di servizio: 20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, carni alla brace, in particolare la bistecca fiorentina.



APPODIATO DI MONTEPULCIANO
SANT'ERCOLANO 2009
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.



Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita nel tempo. Proveniente dal un nostro omonimo vigneto denominato "S. Ercolano"; di una superficie di 34 pertiche (ha 1,01,22), ubicato nello storico territorio di Montepulciano dove si produce il Vino Nobile ad un'altitudine di 300-350 metri sul livello del mare.

Esposizione: versante completamente esposto a Sud, in lieve pendenza.

Anno d'impianto: 1995.

Sesto d' impianto e densità: metri 2,80 x 0,80 pari a 4464 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: 85% Sangiovese, clone A548 su portinnesto 420 A; 15% Cabernet Sauvignon clone CL15 su portinnesto 420 A e Merlot, di non precisa selezione clonale.

Caratteristiche del terreno: sedimenti di argille limose intercalate da sabbie, idromorfia profonda.

Andamento dell'annata: L'ottimo andamento stagionale, della annata 2007, ha permesso di ottenere uve di ottima qualità con diverse punte di eccellenza, con grappoli perfetti dal punto di vista sanitario e equilibrati in tutte le loro componenti. Queste caratteristiche hanno dato origine a vini di grande struttura, ottima componente polifenolica e tipicità unica, ideali per un lungo invecchiamento.

Vendemmia: 20 settembre

Caratteristiche analitiche del mosto: zuccheri 24,71 %, acidità totale 6,3 per mille, pH 3,19.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Montepulciano/ Chianciano in vasche di cemento di piccola capacità, in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata 15 giorni.

Malolattica: iniziata durante la fermentazione tumultuosa e finita alcuni giorni dopo la svinatura.

Maturazione: posto il 3 marzo del 2008 in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt. 225) di rovere francese ed americano vi è restato fino alla fine di aprile 2009.

Imbottigliamento: il 12 maggio 2006 senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 1500.

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi.

Colore: intensissimo di forte concentrazione antocianica.

Profumo: vinoso con sentori di ribes nero, pepe nero e sfumature di vaniglia e liquirizia.

Sapore: si confermano in bocca le sensazioni nasali amplificate da tutta la sua forza e consistenza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 14.09%, acidità totale 5,40‰, colore 17,29 zuccheri 1,98 g/l zuccheri, polifenoli 3621 mg/l, estratto 31,24 g/l.

Temperatura di servizio: 20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, carni alla brace, in particolare la bistecca fiorentina.



OLIVETO “IL SILLANO”

(GAVILLE - FIRENZE)

Questo olio è prodotto a freddo da olive raccolte a mano dai nostri antichi uliveti ubicati nell'alto Valdarno (Firenze), al confine col Chianti Classico, dalle seguenti varietà:

80% Frantoio, 10% Leccino e Pendolino, 10% Moraiolo.

Per chi ama le forti connotazioni dei migliori oli toscani, di colore verde con un intenso bouquet aromatico e speziato, pieno, complesso con un finale lungo e persistente.

Da usare sulla bruschetta al pomodoro, carpaccio di pesce, insalate verdi e pinzimoni di verdure.



Vitis fructus et laboris nostri è l'iscrizione che si legge in rilievo
sull'architrave della porta della Cantina di Carpineto a Montepulciano.

La forza emotiva comunicata è dirompente... quasi un monito per chi, per la prima volta, si appresta a farvi visita. E' necessario conoscere i Signori Sacchet e Zaccheo, i padri fondatori, per comprendere a pieno il significato di questa iscrizione, interprete profonda della loro voglia di raccontare un territorio attraverso i suoi frutti. Poiché questo è l'obiettivo che si prefissero quando, cinquant'anni fa, si conobbero in toscana: "raccontare un luogo attraverso il miglior vino che il terroir può offrire".

Montalcino, Montepulciano, Gaville, Gavorrano in Maremma e Dudda nel Chianti Classico... queste sono le tenute da cui oggi Carpineto ci emoziona.

Respirare la Toscana dei luoghi delle sue più classiche denominazioni, assaggiare e rimanere colpiti dall'impatto gustativo che ci viene offerto, dalla finezza e dall'eleganza delle sensazioni stimulate in un equilibrio e con una persistenza che ci lascia stupiti, invitandoci al riassaggio, per riceverne quindi appagante conferma: l'incisività e la pulizia dei vini della linea "Dogajolo", la selezione e la ricercatezza dei vini della linea "Farnito", fino alle perle di riverente saggezza dei cru degli "Appodiati": sono le parole che Carpineto usa per raccontare la Toscana al mondo intero.

Eloquente è l'apprezzamento internazionale che ha ricevuto nel tempo, molto piacevole è la sensazione che si prova quando ci si rende conto di scoprire una nostra Toscana per alcuni versi ancora inesplorata.

"Frutto della vite e del nostro lavoro"... solo dopo che ci si lascia alle spalle questa iscrizione se ne comprende il reale valore intrinseco: ciò che prima appariva come un monito, si manifesta ora come reale filosofia di vita di Carpineto.

...Salute Carpineto...!!!



Eco-Sostenibilità aziendale

- 500 ha di terra (200 ha a bosco)
- Oltre 500 km di filari con un enorme superficie fogliare
- Sistema di pannelli solari da 150 kw
- Salvaguardia della biodiversità
- Agricoltura di precisione con tecnologia di ultima generazione
- Stabilizzazione spontanea dei vini riserva
- Limitatissimo uso di additivi e coadiuvanti enologici. L'unico additivo usato abitualmente è il bisolfito in concentrazioni molto inferiori al limite di legge
- Certificazione IFS e ISO 9001

→ **La Carpineto è prodigiosamente positiva all'impronta di carbonio**
(i nostri boschi e le nostre vigne assorbono molta più CO₂ che ne consumiamo in azienda)





CODICE CARPINETO

Le qualità organolettiche dei nostri prodotti sono l'espressione della personalità aziendale.

“STILE CARPINETO”

vuol dire:

- Profumi e sapori puliti e ben definiti.
- Assenza di percezioni aggressive.
- Sensazioni morbide e vellutate, non determinate da residui zuccherini.
- Longevità.
- Elevato coefficiente di tollerabilità.

Per raggiungere questi obiettivi ci siamo dati delle regole molto severe che si concretizzano in un vero e proprio codice:

- Adozione di moderne tecniche agricole per gli interventi, sia sulla vite che per la lavorazione dei terreni.
-
- Trattamenti fitosanitari ecocompatibili, condotti con l'oculatezza determinata dalla conoscenza dei fenomeni derivanti dagli interventi.
-
- Massima attenzione per la salvaguardia della biodiversità.
-
- Produzione e utilizzo di energia rinnovabile fotovoltaica.
-
- Razionalizzazione e tempestività nelle operazioni di raccolta atte a garantire la massima qualità e sanità delle uve.
-
- Igiene estrema e sanificazione quotidiana di tutti gli impianti.
- Controllo giornaliero e quasi maniacale delle temperature e dei dati analitici dei mosti e dei vini durante le fermentazioni.
-
- Utilizzo di lieviti naturali selezionati in grado di garantire processi fermentativi esenti da produzioni di sostanze nocive come le ammine endogene.
-
- Stabilizzazione, spontanea per le riserve e i grandi vini, con l'ausilio del freddo per i vini giovani e correnti.
-
- Messo al bando l'utilizzo di additivi, coadiuvanti e stabilizzanti, seppur permessi dalla legge. Unica sostanza ancora oggi utilizzata ed insostituibile, rimane il solfito del quale si fa uso in misura largamente al di sotto ai limiti previsti dalle norme di legge.
-
- Vini testati, prima, durante e dopo l'imbottigliamento, con standard analitici più restrittivi dei limiti previsti dai disciplinari di produzione e dai protocolli dei vini "biologici".
-
- Certificazione IFS ed Iso 9001.

L'insieme delle regole sopradescritte non costituisce soltanto una disciplina autoimposta allo scopo di raggiungere gli obiettivi di qualità prefissati, ma è anche e soprattutto il modo per esprimere quello che per noi è il "Vino": passione, emozione, natura e cultura.



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 Dadda del comune di Greve in Chianti dove si trova l'appodato 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 "Appodati", 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 Gavignano, 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 appodati 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 Camponobbo.

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.

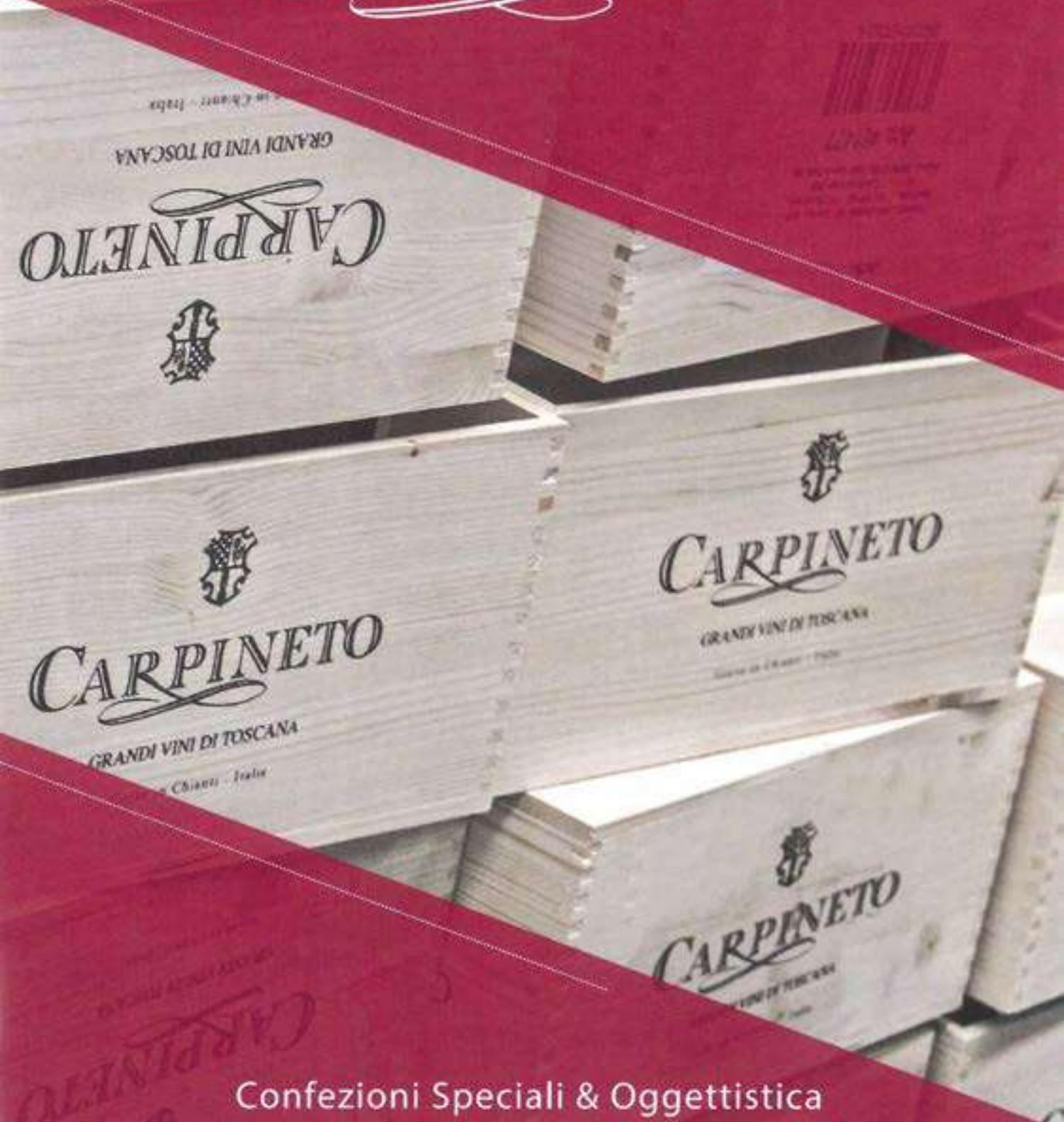
2014 - Wine Spectator invita la Carpineto al Grand Tour, insieme alle 200 aziende più importanti al mondo.

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.

Grandi Vini  di Toscana

CARPINETTO®



Confezioni Speciali & Oggettistica

Special Packaging & Special Objects

Discover our **SPECIAL PACKAGING**



Vedi allegato listino | See attached price list

9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



Vedi allegato listino | See attached price list



CARPINETO

CARPINETO



GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

GRAN VINI
D'ITALIA

CARPINETO



CARPINETO

GRAN VINI
D'ITALIA



GRAN VINI
D'ITALIA

Discover our
**SPECIAL
OBJECTS**



Vedi allegato listino | See attached price list



Per noi il Vino è
**PASSIONE,
EMOZIONE,
NATURA
E CULTURA.**