

Roma, le eccellenze di Carpineto in un irresistibile viaggio tra i suoi vini

scritto da Redazione | 06/12/2019



Nella capitale, l’Azienda di Greve in Chianti (FI) ha proposto due mini verticali dei suoi prodotti con “l’intrusione” di un finale a sorpresa rappresentato da un Vinsanto del Chianti Doc del 1999.

Appassionante appuntamento con la cantina Carpineto, presso la **Delegazione Fisar Roma e Castelli Romani** che, per l’occasione, ha festeggiato i 25 anni della Delegazione, nell’elegante location del salone Visconti dello Sheraton di Roma Eur.

L’Azienda di Greve in Chianti (FI) ha proposto **due mini verticali dei suoi prodotti di eccellenza** con “l’intrusione” di un finale a sorpresa rappresentato da un **Vinsanto del Chianti Doc del 1999**.

La prima verticale ha riguardato il vino **Nobile di Montepulciano Docg Riserva** delle annate 2013-2010-2007 mentre nella seconda è stato servito un **Chianti Classico Riserva Docg** di annate 2015, 2010 e 1990, considerate le migliori degli ultimi trent’anni.

Carpineto, passione per il vino e amore per la Toscana

La **Carpineto** è una consolidata azienda vitivinicola toscana, fondata nel 1967 dalle **famiglie Sacchet e Zaccheo** con il proposito di produrre il migliore **Chianti Classico** che il “terroir” potesse offrire e, da allora, ha decuplicato la superficie dei vigneti, passati da 20 a oltre 200 ettari, per oltre 500 chilometri complessivi di filari, articolati su cinque Tenute o Appodati: Montepulciano, Montalcino, Gaville (Alto Valdarno), Dudda (Greve in Chianti) e Gavorrano.

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 **Anton Robert 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.

Oltre 30 etichette in tre linee

Tre linee di produzione e oltre 30 etichette per una volume complessivo di circa 3,5 milioni di bottiglie. L'Azienda ancora una volta è entrata nella lista dei “magnifici” **TOP 100 di Wine Spectator**, la classifica più attesa nel mondo enoico.

Una realtà che, tiene a sottolineare Zaccheo, ha un occhio attento alla sostenibilità e all'ambiente, e snocciola alcuni dati che testimoniano questa vocazione:

«Noi siamo Carbon positive con una potenza di 150Kw, abbiamo installato pannelli solari che ci consentono di alimentarci, in azienda abbiamo aderito alle bottiglie leggere e i 160 ettari di bosco e di alberi di alto fusto contribuiscono alla biodiversità dei luoghi».

Cantina Carpineto a Roma: due irresistibili mini- verticali

Relatori di questa verticale romana, il Patron dell'azienda **Antonio Michael Zaccheo** e il **Prof. Paolo Pietromarchi** della Fisar.

Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva

La degustazione ha avuto inizio con il **Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013**, 90% Sangiovese (Prugnolo gentile) 10% Cannaiolo, Mammolo e Colorino. Fermentazione con macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi, invecchiato per due anni in botti ovali di rovere di Slavonia e in barili di rovere francese. Colore Rosso rubino tendente al granato; al naso fruttato, frutti rossi e floreale dove si evidenzia la viola mammola. In bocca asciutto sapido e vellutato, con sentori di frutta esotica e balsamici. Lungo il finale delicato e persistente.

Il secondo vino è stato un **Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2010** con uvaggio

identico al precedente. Al naso si avverte la speziatura, foglia di tabacco, cacao, con note fruttate, al palato corrispondenza gusto olfattiva con un finale balsamico.

La terza etichetta, un **Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2007**, spiccava per l'olfatto di frutta matura, ma anche di floreale, evidenti gli accenni alla terzietà con note di tostatura e balsamiche, erba aromatica, macchia mediterranea, tannino morbido ed elegante mentre l'acidità è la spina dorsale con una bella chiusura.

Chianti Classico Riserva Docg

Si è poi passati all'altra etichetta dell'azienda, il **Chianti Classico Riserva Docg 2015**, di colore rosso rubino intenso, invecchiamento in botti di rovere di diversa capacità e provenienza per 12 mesi, passato poi in serbatoi di acciaio e cemento smaltato, con un affinamento in bottiglia per un minimo di 10 mesi.

Al naso, una predominanza di fruttato e floreale con note speziate di pepe, in bocca un bell'attacco buona la struttura con corrispondenza gusto olfattiva. E' un vino in progressione dove tannino e acidità devono ancora amalgamarsi, indice questo di un vino ancora giovane e di grande prospettiva di longevità.

Per il **Chianti Classico Riserva Docg 2010**, colore che vira verso il granato, l'annata ha visto forti escursioni termiche da cui il vino ha tratto grandi benefici. Al naso si avvertono fava di cacao, caffè cioccolato, scatola di sigaro e anche radice di rabarbaro; al palato tannini vellutati con prevalenza di floreale e frutta rossa. Nel finale si ritrovano le sensazioni olfattive.

Altra grande annata per il Chianti Classico Riserva Docg 1990, Al naso polvere di cacao e caffè, sentori balsamici, al palato presente una decisa acidità che gli consente una longevità senza alcun cedimento; sorprendente il tannino che riesce a lasciare il palato di una pulizia unica.

Il **Vinsanto del Chianti Doc del 1999**, da uve di Trebbiano Toscano 60% e Malvasia 40%, è vinificato dal succo di uve poste ad appassire su appositi graticci e fatto poi fermentare, nel periodo invernale, molto lentamente, in piccole botti.

È rimasto per tutti questi anni, una parte in "caratelli" tradizionali di castagno e un'altra in piccole botti e barili di rovere e poi imbottigliato dopo essere stato riunito in un unico corpo. L'affinamento in bottiglia è avvenuto in locale interrato a naturale temperatura costante.

Il colore è giallo dorato con tonalità antiche, al naso intenso e variegato, dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura di albicocca a quella di pesca, al mallo di noce, note di buccia d'arancia, dattero e fichi secchi fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti. Al palato dolce ma non stucchevole, complesse e intensissime fragranze balsamiche ed eteree che permangono in bocca per molto tempo dopo averlo degustato.

Articolo di Marco Sciarrini.