

## 7 > TOSCANA - CARPINETO

# Progetti innovativi e i classici toscani

**G**iovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, entrambi profondi conoscitori della vitivinicoltura, nel 1967 decisero di dar vita all'ambizioso progetto di produrre vini di livello internazionale in Toscana. Fondarono così la Carpineto che raccoglie oggi intorno a sé quattro aziende dislocate nelle province di Firenze, Siena e Grosseto nelle zone più vocate. Qui nascono vini che hanno uno stretto legame con il territorio e rispecchiano le peculiarità di ogni vigna. Il **Dogajolo Bianco**, Igt Toscana è il frutto di uno studio di zonazione nell'azienda di Chianciano (Siena) per individuare i suoli più adatti alle varietà Chardonnay, Grechetto e Sauvignon blanc che lo compongono. Uscito sul mercato lo scorso anno, ha riscosso un tale successo per il suo gusto fruttato e agrumato sostenuto da buon corpo e giusta acidità, che a giugno risultava già tutto venduto. Il fratello maggiore **Dogajolo Rosso**, Igt Toscana è un blend di Sangiovese, Cabernet e altre uve raccomandate da disciplinare in percentuali che cambiano a seconda delle annate. Racchiude in sé tutti i caratteri che lo rendono uno dei più apprezzati e innovativi dell'azienda: la forza della gioventù, la maturità del legno, i profumi fruttati e fragranti e la sua grande morbidezza al palato. Infine uno dei classici della Carpineto, il **Nobile di Montepulciano Riserva** Docg. Agli inizi degli anni Ottanta in uno scenario che identificava l'immagine dei grandi vini di Toscana con il Brunello, Sacchet e Zaccheo decisero di investire sul Vino Nobile. Producessero e producono ancora oggi solamente la Riserva che vedono come diretto concorrente del più noto Brunello. Perciò nell'invecchiamento seguono le regole più restrittive del disciplinare di quest'ultimo.

### Carta d'identità

**Anno di fondazione:** 1967

**Ettari vitati:** 116

**Principali vitigni:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Bottiglie/anno:** 2.000.000

**Proprietà:** Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo

**Indirizzo:** Località Dudda, 17/b Greve in Chianti (Firenze)

☎ 055.85.49.062

✉ info@carpineto.com

www.carpineto.com

#### DOGAJOLO BIANCO

**Uve:** Chardonnay, Grechetto e Sauvignon blanc. Affinamento in acciaio

**Gradi:** 12,5% vol.

**Bottiglie:** 160.000

#### DOGAJOLO ROSSO

**Uve:** Sangiovese fino al 70%, Cabernet e altre varietà. Malolattica completata in barrique

**Gradi:** 12,5% vol.

**Bottiglie:** 600.000

#### NOBILE RISERVA

**Uve:** Sangiovese (Prugnolo g.) minimo 70%, Canaiolo, Merlot e altre varietà fino al 30%. Affinamento in botte e barrique per 24 mesi

**Gradi:** 13% vol. **Bottiglie:** 150.000



Dogajolo Bianco  
Igt Toscana 2009



Dogajolo Rosso  
Igt Toscana 2008



Vino Nobile  
di Montepulciano  
Riserva Docg 2004



Vuoi degustare questi vini? [www.ennevolteciviltadelbere.it](http://www.ennevolteciviltadelbere.it)