



DEGUSTAZIONE

Vino Nobile di Montepulciano – doppia verticale di Carpineto



di **Paolo Valente** pubblicato il 7 Aprile 2020

Carpineto è una realtà ormai consolidata nel panorama dei vini di qualità toscani. Articolata su cinque diverse tenute – Montepulciano, Montalcino, Valdarno, Greve in Chianti e Gavorrano – può contare su un totale di oltre 200 ettari di vigneto di cui 115 nella tenuta di Montepulciano.

Era il 1967 quando gli allora giovani Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo fondarono l'azienda con l'obiettivo di produrre, antesignani per quel tempo, il miglior Chianti che il territorio potesse donare.

Oggi l'azienda è guidata dalle rispettive seconde generazioni che, cosa rara in un mondo che va verso una sempre maggiore conflittualità e separazione, da molti anni collaborano in perfetta

armonia per il bene dell'azienda. Caterina Sacchet, enologa, si occupa della produzione mentre Antonio Michael Zaccheo con il figlio Anton Robert, hanno in carico la gestione commerciale.

UNA DOPPIA VERTICALE

Due vini Nobile di Montepulciano, quattro annate ciascuno.
Un vino Riserva e una selezione di unico vigneto.

Nella tenuta di Montepulciano abbiamo avuto l'occasione di partecipare ad una doppia verticale del Vino Nobile di Montepulciano che ha permesso di evidenziare le grandi potenzialità di invecchiamento di questo vino prodotto con uve Sangiovese, in prevalenza o al 100%. I vini rispecchiamo la grande vocazione territoriale della cantina.

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

Sangiovese e in quantità minori Canaiolo, Colorino, Mammolo. Due anni di maturazione in botti di Slavonia da 55 ettolitri e in barrique di rovere francese. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. 150.000 bottiglie.

Il millesimo **2015**, rubino alla vista, mostra note di frutta matura e di confettura spruzzate da sentori lievemente vegetali. Buona l'acidità e il tannino già morbido che avvolge la bocca in un sorso lungo ed elegante con un finale quasi piccante.

La **2010** risulta un'annata di maggior chiusura con un colore granato e note olfattive eteree ed ematiche. Un vino asciutto in bocca dalla bella freschezza e senza alcuna deviazione concessa al trascorrere degli anni. Elegante con ritorni di frutta sotto spirito. Austero e diritto.

Il calice dell'annata **2004** si tinge di color granato con note erbacee e di frutta matura, quasi cotta. Al sorso una buona freschezza con note che riportano alla frutta surmatura. Tannino elegante, ben presente e preciso.

Il **1998** si presenta con un bel rosso granato che si scarica verso l'orlo del calice. Lo scorrere del tempo si trasferisce al naso con note evolute, di frutta sotto spirito e, ancora, note ematiche, nere ma anche di cioccolata, carruba quasi di un porto Tawny. Morbido in bocca, cede parte della freschezza a favore di un tannino che rimane in evidenza; finale lungo, elegante e piacevole.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Vigneto Poggio Sant'Enrico

Sangiovese in purezza. Lieviti indigeni, breve macerazione e affinamento in bottiglia per almeno 5 anni. Prodotto in 6000 bottiglie solo nelle grandi annate.

Il **2015** è da molti ritenuta una delle migliori tra le ultime annate. Vino presentato in anteprima; il millesimo in commercio è il 2012.

Con il suo bel colore rosso rubino si esprime attraverso note di frutta matura che arrivano a ricordare sensazioni dolci. In bocca è giovane e giovanile, scalpitante, con un tannino elegante e una piacevole freschezza.

Di maggiore compostezza e armonia si presenta l'annata **2010** che regala al calice note cromatiche vicine al granato. I sentori sono di fiori e frutta e un accenno a sensazioni eteree. La bocca è asciutta, quasi polverosa, con un tannino importante ma estremamente elegante. Lunga persistenza per un vino dalla perfetta godibilità.

Le sfumature accentuano le tonalità del granato nell'annata **2004**. Un accenno di tostatura al naso completa la sensazione floreale e fruttata. La bocca svela maggiore maturità. Morbido con una piacevole freschezza complessiva. Il tannino è integrato, pulito e lungo con ritorni che rimandano a note dolci.

L'annata **1998** conclude la verticale con un vino decisamente granato che lascia, alla vista, intravedere lo scorrere del tempo. Il naso è estremamente mutevole; si approccia contratto su sé stesso per poi virare verso note di torrefazione che via via si schiariscono arrivando al cacao per finire con sentori di confettura di bacche nere e frutta matura. Uno schiudersi lento che svela una gioventù insita nel vino. L'effetto degli anni riemerge nuovamente in bocca che si presenta polverosa, con un tannino piacevole e una sottile freschezza.

<https://vinodabere.it/vino-nobile-di-montepulciano-doppia-verticale-di-carpineto/>