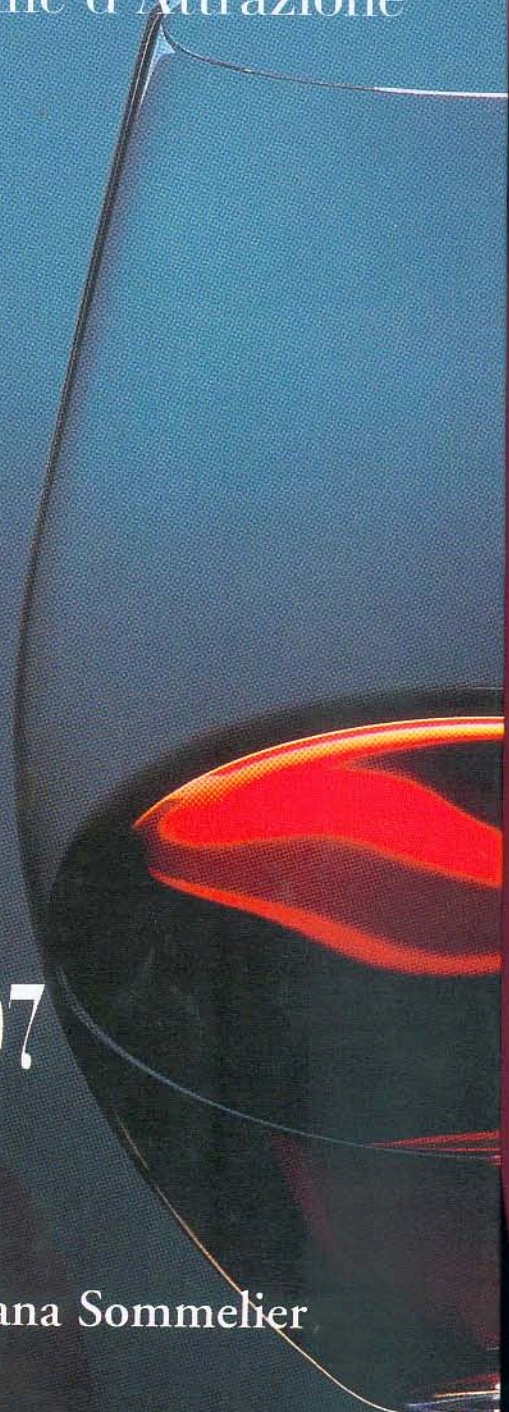


DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia,
Ristoranti e Cantine d'Attrazione

2007

Associazione Italiana Sommelier



Fattoria Carpineta Fontalpino

Loc. Carpineta - Montaperti - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. e Fax 0577 369219 - www.carpinetafontalpino.it - filippoegioia@interfree.it

Anno di fondazione: 1967

Proprietà: Filippo e Gioia Cresti

Enologo: Gioia Cresti

Bottiglie prodotte: 50.000

Ettari vitati di proprietà: 11 + 3 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A1 uscita di Firenze Certosa, oppure Valdichiana. Immettersi sulla Siena-Bettolle e uscire a Montaperti.

Solo tre etichette, con due Igt di razza ed un Chianti Colli Senesi sempre corretto ed equilibrato. È questo il risultato degli impegni dei fratelli Cresti, che conducono questa deliziosa azienda con mirabile orgoglio e tanto slancio, rientrando in maniera assolutamente stabile nel novero delle migliori realtà chiantigiane. Senza contare che Gioia, brava consulente enologica anche per altri importanti produttori, qui gioca in casa e può dare sempre il massimo. Il Do ut des, blend paritario di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese, quest'anno naviga ai confini di un'eccellenza che potrà forse raggiungere con un'ulteriore permanenza in bottiglia.

DO UT DES 2004



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 34%, Sangiovese 33%, Cabernet Sauvignon 33% - **Gr.** 14% - **€** 25 - **Bottiglie:** 18.000 - Bel colore rubino, fitto e cupo. Gran naso, con sentori di mora, legno di sandalo, cannella, anice stellato, caffè e caramella alla menta-liquirizia. Bocca potente, calda, con lungo finale di cacao, frutta e note tostate. 18 mesi di barrique. Tordo tartufato.

MONTAPERTO 2005



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 60%, Gamay 20%, Alicante 20% - **Gr.** 13,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 15.000 - Molto originale, con un colore impenetrabile e profumi di vaniglia, cioccolato, mirto, chiodi di garofano e fragola. Morbido, con austeri tannini e notevole persistenza. 8 mesi di barrique. Tagliata al lardo.

CHIANTI COLLI SENESI 2005



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13% - **€** 12 - **Bottiglie:** 17.000 - Porpora vivo, con note di viola, tabacco dolce, sottobosco e ciliegia. Caldo e fruttato, ha una bella coerenza; chiusura speziata. 8 mesi tra barrique e tonneau. Rotolo di tacchino alle spezie.

DO UT DES 2003

5 Grappoli/06