

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI  
E AI RISTORANTI D'ITALIA



2008

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:** 70.000

**Ettari vitati di proprietà:** 11 + 5 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.

*Terroir molto interessante quello di Montaperti, ad un passo dai confini meridionali del Chianti Classico, a ridosso delle calde e desertiche crete senesi, con suoli composti da sabbie argillose ed un ottimo scheletro, interpretato magistralmente da Gioia e Filippo Cresti. Sono fratello e sorella ed insieme portano avanti l'azienda di famiglia, un'ottantina di ettari di cui solo 16 coltivati a vigneto, le cui uve regalano vini sempre di ottimo livello. Un nuovo ingresso, il Dofana, arricchisce ulteriormente la gamma ed affianca il solido e potente Do Ut Des ai vertici della produzione aziendale. Poi c'è da segnalare anche un'edizione fortunatissima del Montaperto, vino molto più accessibile nel prezzo, ma dotato di una personalità e di una complessità davvero sorprendenti. Del resto quest'azienda ha una marcia in più in Gioia Cresti, brava ed apprezzata consulente enologica anche per altre aziende, toscane e non.*

## DOFANA 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Petit Verdot 50% - **Gr.** 13,5% - € 45 - **Bottiglie:** 3.000 - Originale matrimonio paritario di Sangiovese e Petit Verdot, per un vino che si presenta con un color succo di mora concentrato e profumi di radice di liquirizia, frutti di rovo, chiodi di garofano, tabacco da pipa, pepe e timo. Bocca abbastanza fresca, molto sapida, con una profonda nota minerale e tannini sottili e persistenti; lungo finale alla vaniglia. 20 mesi di barrique. Quaglia alle castagne.

## DO UT DES 2005



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Merlot 34%, Sangiovese 33%, Cabernet Sauvignon 33% - **Gr.** 14% - € 25 - **Bottiglie:** 18.000 - Rubino impenetrabile, ha un naso dalle intense note di mirtillo, cannella, cuoio inglese, cacao ed eucalipto. Palato deciso, pieno, caldo, con una fitta e persistente trama tannica ed una lunga scia di spezie dolci e spunti lievemente amaricanti. Un anno e mezzo di barrique. Brasato di cervo.

## MONTAPERTO 2006



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 60%, Gamay 20%, Alicante 20% - **Gr.** 14% - € 14 - **Bottiglie:** 25.000 - Inchiostro con riflessi purpurei, per sentori di lampone, macchia mediterranea, cipria e carruba. Fruttato, ricco, cremoso, con una notevole chiusura su spunti speziati e affumicati. 8 mesi di barrique. Timballo di pasta al forno.

**CHIANTI COLLI SENESI 2006** - Sangiovese 100% - € 12