

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

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

Fa il vino: Gioia Cresti

Bottiglie prodotte: 70.000

Ettari vitati di proprietà: 11 + 6 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.

Vini possenti, straripanti, ma sempre perfettamente equilibrati, chiaro segno di un connubio perfetto tra luoghi dal potenziale straordinario, quelli della zona più meridionale del Chianti Classico, ed un sapere agronomico ed enologico ai massimi livelli, quello di Gioia Cresti, titolare con il fratello Filippo dell'azienda fondata dai genitori. Il tenore alcolico, in tutti i vini presentati, non scende mai sotto i 14 gradi, ma la concentrazione della componente fruttata e una costante verve acida ne permettono sempre la massima bevibilità. Come avviene nella prima uscita del Fontalpino, che rientra nel disciplinare della Docg e segue a ruota i due grandi Igt di casa, il Do Ut Des e il Dofana, quest'ultimo originale blend di Sangiovese e Petit Verdot, anche quest'anno a ridosso dell'eccellenza.

DOFANA 2006



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Petit Verdot 50% - **Gr.** 14% - € 45 - **Bottiglie:** 3.500 - Estremamente ricco, fin dall'impenetrabile colore che ricorda il succo di mirtillo. Segue un avvolgente naso di mora, macis, pepe nero, cioccolato alla frutta, curcuma e liquirizia. Bocca piena, vellutata, con potenti venature fruttate e tannini tanto fitti quanto dolci; chiusura su note di legno. 20 mesi di barrique nuove. Spezzatino di cervo e porcini.

DO UT DES 2006



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 34%, Sangiovese 33%, Cabernet Sauvignon 33% - **Gr.** 14% - € 25 - **Bottiglie:** 12.000 - Color sangue di piccione, quasi a macchiare il bicchiere. Profumi di lampone maturo, violetta, ribes nero, eucalipto, alloro e legno di ginepro. Palato ricco, fresco, con tannini molto decisi ed un lungo finale su toni fumé. Un anno e mezzo di barrique. Cinghialotto alle olive nere.

CHIANTI CLASSICO FONTALPINO 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14,5% - € 15 - **Bottiglie:** 17.000 - Rubino molto compatto, ha sentori di rosa rossa, melagrana, legno di cedro, cipria e pitosforo. Intenso, abbastanza tannico, è percorso da una costante nota calda fin nel lungo finale alla frutta. Un anno di barrique. Manzo alle castagne.

CHIANTI COLLI SENESI 2006 - Sangiovese 100% - € 12



Ben al di sopra della media della denominazione Chianti Colli Senesi, ha un naso di lampone, geranio, viola, vaniglia e cioccolato al latte. Palato fruttato, caldo ed abbastanza sapido. 8 mesi tra barrique e tonneau. Involtini al sugo.