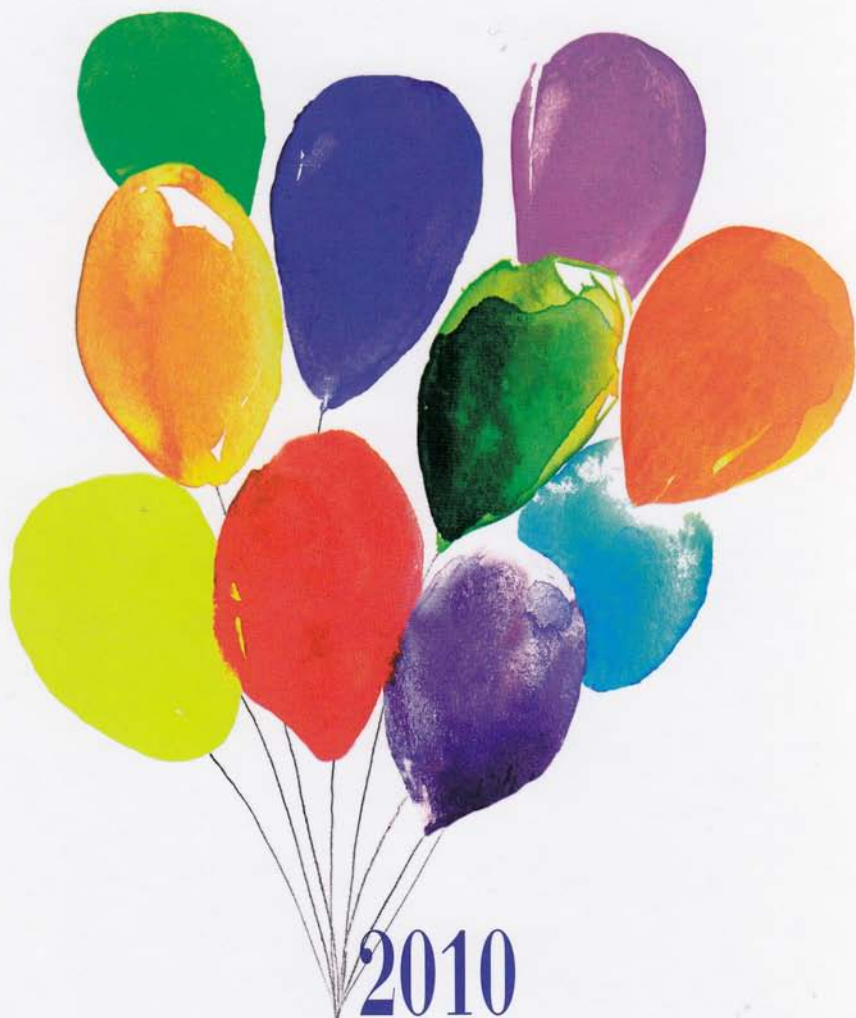


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



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: 100.000

Ettari vitati di proprietà: 11 + 8 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.

Personalità. Sono poche le realtà che sanno coltivarla nei vini, che sanno cercare il giusto equilibrio tra quello che possono esprimere i luoghi e la propria filosofia produttiva, che sanno mettere in bottiglia, anno dopo anno, prodotti accomunati da un così chiaro afflato comune. Quella di Gioia e Filippo Cresti, tandem di fratelli perfettamente complementari per caratteristiche e propensioni, sotto questo punto di vista è davvero un'azienda modello. Lo dimostrano l'ennesima annata dell'Igt Do Ut Des a livelli elevatissimi ed una gamma di Chianti Classico altrettanto legata all'ormai consolidato stile aziendale, fatto di potenza e concentrazione, ma anche di massima attenzione alle doti di scorrevolezza e bevibilità. Salta l'annata l'altro campione di casa, il Dofana, possente ed originale blend di Sangiovese e Petit Verdot in quote paritarie.

DO UT DES 2007



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20% - **Gr.** 14,5% - **€** 25 - **Bottiglie:** 20.000 - C'è più Sangiovese quest'anno nel blend di questo vino, che si presenta sempre con un concentratissimo colore rubino dai riflessi purpurei e che regala un naso potente, suadente, con richiami di mora, cioccolato alla menta, cannella, essenza di viole, bacca di eucalipto e tabacco dolce. In bocca è avvolgente, pur con tannini molto vivi; chiude su toni di frutta e spezie dolci. Un anno e mezzo di barrique. Cosciotto di lepre ai finferli.

CHIANTI CLASSICO FONTALPINO RISERVA 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14% - **€** 23 - **Bottiglie:** 8.000 - Rubino compatto, ha un profondo naso di note balsamiche, mirto, ribes nero, pepe verde e fiori di campo. Poi al palato è fresco, equilibrato, con un lungo finale di note tostate e spezie piccanti. Un anno e mezzo di barrique. Pappardelle al ragù di cinghiale.

CHIANTI CLASSICO FONTALPINO 2007



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 25.000 - Rubino scuro e luminoso, con profumi di pelliccia, terriccio, amarena e rosa rossa. Gusto deciso, con profonde note di frutta fresca, una buona vena acida ed una chiusura calda e affumicata. Un anno di barrique. Pasticcio di funghi e carne.