

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

FATTORIA CARPINETA FONTALPINO

Loc. Carpineta - Montaperti - 53019 Castelnuovo Berardenga SI
Tel. e Fax 0577 369219 - www.carpinetafontalpingo.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: 12 + 10 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Gioia Cresti

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

I fratelli Cresti continuano a condurre con caparbia e tanta passione questa deliziosa azienda, rientrando in maniera ineccepibile tra le migliori realtà vitivinicole di questa zona di Chianti Classico. Solo tre le etichette presentate: due Chianti ed un bellissimo Igt, il Do Ut Es, riuscitissimo blend di Sangiovese ed uve internazionali, che si attesta punta di diamante della produzione, godibile fin da ora ma promettente di lunghissima evoluzione; ottima la Riserva Fontalpingo, agile e pulito il "base".

DO UT DES 2009



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 30%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 10% - **Gr.** 14,5% - **€** 25 - **Bottiglie:** 20.000 - Rubino fitto e brillante. Ampio ventaglio olfattivo dai ricordi di ribes nero, mora, pepe in grani, chiodi di garofano e viola appassita, con toni di cioccolatino alla menta e spunti minerali in chiusura. All'assaggio mostra notevole struttura, ben bilanciato tra sapidità, freschezza e decisa trama tannica, ha lungo finale su note fumé. 18 mesi in barrique. Maialino allo spiedo.



CHIANTI CLASSICO FONTALPINO RISERVA 2008



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14% - **€** 23 - **Bottiglie:** 7.200 - Rubino nerastro dalla grande luminosità, ha naso che presenta un impianto olfattivo denso e maturo di ciliegia nera e prugna, fiori secchi, spezie scure e toni balsamici e tostati. Solido e strutturato al gusto, equilibrato tra tannini raffinati e delicata morbidezza; ottima la persistenza. 18 mesi in barrique. Tournedos Rossini.

CHIANTI CLASSICO FONTALPINO 2009



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14% - **€** 15 - **Bottiglie:** 40.000 - Rubino intenso e luminosissimo. Ciliegia, marasca e mora, contornati da fiori appassiti, corteccia, spezie dolci e spunti mentolati. Morbido, di buona freschezza e sottile trama tannica, chiude su ritorni speziati. Un anno in barrique. Involtini in umido.