

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2009

○
Lm

distribuito da

RCS Libri



Fattoria Carpineta Fontalpino

Carpineta Fontalpino

Fattoria Carpineta Fontalpino Soc. Agr. Semplice di F. e G. Cresti

Loc. Carpineta - Montaperti - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) - tel. 0577369219, 0577283228 fax 0577369219 - filippoegioia@interfree.it - www.carpinetafontalpino.it - Responsabili della produzione: Gioia Cresti (Titolare ed Enologo), Filippo Cresti (Titolare e Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1967 - Vini prodotti: 5 - €: 70.000 - Ettari: 11 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☐: sì - ☉: sì - ☿: sì

IL MIGLIOR VINO

Dofana 2006

87

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28



Sensazioni: che massa porosa di mora e di spezie, con integrità di tinta paurosamente nera. Con la sua fonda potenza, con la sua polpa fitta imperiosamente potente svela

una purea di ciliegia nera di superiore dolcezza di bocca: un vino tramoso per il tannino ma armonioso per sontuosa suadanza gustativa. All'olfatto scintillante e balsamico nella sua mentosa livrea di anice e spezie. Un campione di rango, potenza e persistenza evidentemente superiore.

Informazioni: ☐ - ☉: 10-06-08 - ☉: E - €: 3.500 - ☉: Sangiovese 50%, Petit Verdot 50%

Impressioni del produttore. L'espressione più intrigante ed affascinante di un territorio ricco di storia. Il Dofana ne è l'essenza!

Ubicata nell'area storica ove ebbe luogo la battaglia di Montaperti il 4 settembre 1260: "Lo strazio e il grande scempio che fece l'Arbia colorato di rosso" (Dante Alighieri, Divina Commedia). L'azienda è avvolta dalle magnifiche colline chiantigiane di Castelnuovo Berardenga. I vigneti godono di ottimali esposizioni sud/sud-ovest e circondano la proprietà che si estende per 80 ettari circa. I profumi delle rose che fioriscono ad ogni capo filaio, distinguono i vigneti con colori e aromi speziati.

GLI ALTRI VINI

Do Ut Des 2006

IP: 86

C: 32 - E: 26 - I: 28 - ☐ - ☉: 12.000 - ☉: Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Sangiovese 33%

CHIANTI CLASSICO FONTALPINO 2006

IP: 84

C: 31 - E: 26 - I: 27 - ☐ - ☉: 17.000 - ☉: Sangiovese

CHIANTI COLLI SENESI 2006

IP: 83

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☐ - ☉: 20.000 - ☉: Sangiovese

Commento Conclusivo

Carpineta Fontalpino dal proprio territorio estrae potenza di frutto, imperiosa forza di uva maturata in perfetto connubio col sole. Possente il Chianti Colli Senesi 2006, spesso, speziato, carnoso il Chianti Classico Fontalpino 2006, che la visciola imita al naso ed in bocca. Dà mora e la dà copiosamente il Do Ut Des 2006, superato dalla maestosa massa porosa del Dofana 2006, con la sua tinta spaventosamente scura. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85 (+0,39%); QQT: 6,11

Indici complessivi: C: 31,25 - E: 26,5 - I: 27,25