

Gambero Rosso®
© Slow Food Editore



vinid'Italia

2007

COMPIE 20 ANNI
LA GUIDA DEI VINI
PIÙ FAMOSA
NEL MONDO

2.206 PRODUTTORI
16.000 VINI

282 TRE BICCHIERI
25 TRE BICCHIERI
NON DATI










CASTELNUOVO BERARDENGA (SI) CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

FATTORIA CARPINETA FONTALPINO
 FRAZ. MONTEPERTI
 LOC. CARPINETA
 53019 CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)
 TEL. 0577369219
 www.carpinetafontalpino.it

L'azienda di Filippo e Gioia Cresti si trova a ridosso della zona di produzione del Chianti Classico nel comune di Castelnuovo Berardenga. I vigneti di proprietà, in parte visibili percorrendo la strada che porta verso il piccolo borgo di Montaperti, occupano una superficie di 11 ettari (cui si aggiungono altri 3 ettari in affitto). Coltivati per lo più a cordone speronato ad alta densità (circa 6000 piante a ettaro), sono costituiti prevalentemente da uve sangiovese, cui si affiancano piccole porzioni di merlot, cabernet sauvignon, alicante e gamay. L'accurata conduzione del vigneto è inequivocabilmente la forza principale dell'azienda, ma anche l'attenzione verso pratiche enologiche lineari e prive di inutili forzature, quali l'uso di lieviti indigeni, contribuisce a determinare il carattere dominante dei vini di Carpineta: la loro franca personalità. Anche quest'anno, il Do ut Des, blend di sangiovese, merlot e cabernet sauvignon in parti uguali, approda alle nostre finali, un risultato raggiunto con incredibile continuità, fin dalla sua prima uscita nel 1997. La versione '04 è caratterizzata da un frutto di ottima maturità, una giusta concentrazione e un uso del rovere calibrato e mai invasivo. Peccato per quel pizzico di complessità in più che gli manca. Buonissima la stoffa anche del Montaperto '05, da uve sangiovese, gamay e alicante: è fresco, pieno, immediatamente godibile e dal carattere spiccato. Senza inutili pretese il Chianti Colli Senesi '05, di facile fruibilità. L'azienda produce in totale 50mila bottiglie.

FATTORIA DI DIEVOLE
 VIA DIEVOLE, 6
 53010 CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)
 TEL. 0577322613 - 0577322632
 www.dievole.it

Conferma della scheda grande per l'azienda della famiglia Schwenn. Non mancano le novità, come la nuova e bellissima cantina, dove opera con attenzione Kathrin Puff, di stirpe germanica. Notavamo già lo scorso anno una maggiore precisione stilistica dei prodotti, che quest'anno è stata confermata. Non si disperde, comunque, l'esperienza accumulata nell'accoglienza all'eno-turista, che qui trova un'ottima organizzazione al riguardo. Tra i vini che ci sono piaciuti di più, c'è da segnalare il Plenum Quartus '01 che, come dice il nome, è giunto alla sua quarta vendemmia. Si tratta di un progetto che prevede l'utilizzo di un cinquanta per cento di sangiovese, proveniente da Dievole, e dell'altro cinquanta per cento di un vino proveniente dall'Unione Europea. Quest'anno è stata la volta del Portogallo ed è stato scelto il vitigno touriga franca, dell'azienda Quinta do Ramozeiros, che si trova nella Ribera do Douro. Anche se normalmente tali vini ci lasciano perplessi, da un punto di vista organolettico il risultato è stato piacevole. Naso intrigante, con i frutti di bosco che si mescolano alla ciliegia, sotto forma di confettura. Grasso e consistente in bocca, riesce poi ad alleggerirsi e trovare dinamicità, grazie al buon apporto dell'acidità e un tannino ben distribuito. Buono anche il Broccato '01, sangiovese in purezza, che riesce a esprimere al naso sentori minerali, poi più fruttati, con sfumature di tabacco e cuoio ben congegnate. Al gusto si mostra di buona sostanza, polposo senza affaticare, lasciando un finale saporito e in crescendo. Semplice ma valido il Chianti Classico '04.

● Do Ut Des '04		6
● Montaperto '05		5
● Chianti Colli Senesi '05		4
● Do Ut Des '00		6
● Do Ut Des '01		6
● Do Ut Des '02		6
● Do Ut Des '03		6
● Do Ut Des '99		6
● Do Ut Des '98		6

● Broccato '01		5
● Plenum Quartus '01		7
● Chianti Cl. '04		4
● Chianti Cl. Dieulele Ris. '01		5
● Broccato '00		5
● Chianti Cl. '00		4
● Chianti Cl. Dieulele '00		5
● Chianti Cl. '03		4
● Chianti Cl. Ris. '95		4
● Chianti Cl. Novecento '96		4
● Chianti Cl. Novecento '97		4
● Chianti Cl. Novecento '98		5