



GAMBERO ROSSO®  


# vinid'Italia 2012

**2.350 produttori**

**20.000 vini**

**375 tre bicchieri**

**95 tre bicchieri verdi**

**52 tre bicchieri sotto 15 euro**

## Fattoria Carpineta Fontalpino

FRAZ. MONTAPERTI  
 LOC. CARPINETA  
 53019 CASTELNUOVO BERARDENGA [SI]  
 TEL. 0577369219  
 www.carpinetafontalpino.it

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**  
**OSPITALITÀ**

**PRODUZIONE ANNUA** 100.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 23.00

L'azienda di Filippo e Gioia Cresti si trova a Monteperti, nei pressi di Castelnuovo Berardenga, nella zona sud del Chianti Classico. Un elemento questo che, insieme a un'accurata conduzione dei vigneti e a un rigoroso lavoro in cantina, determina il carattere dominante dei vini di Carpineta. Si tratta di rossi pieni e generosi, risultato di una filosofia produttiva d'impostazione moderna, che privilegia maturità del frutto, accompagnata dalla presenza di un buon rovere, e strutture potenti, mai prive, tuttavia, della necessaria freschezza.

È un vino ben centrato il Chianti Classico Fontalpino Riserva '08, e benché debba smaltire un po' di rovere, al naso esibisce note di viola e cenni speziati di bella eleganza. In bocca è un rosso ben dotato sul piano strutturale, dalla materia ricca e generosa, contraddistinto da una progressione gustativa solida e da un finale slanciato e non privo di sapidità. Più immediato, ma non meno godibile, il Chianti Classico Fontalpino '09, dal sorso ampio, succoso ed equilibrato e dai profumi di frutti di bosco e vaniglia. Come sempre integro e strutturato, dalla sostanziosa tannicità il Do ut des '09, in cui l'acidità regala un finale affusolato, da Tre Bicchieri.

● Do ut des '09	6
● Chianti Cl. Fontalpino '09	4
● Chianti Cl. Fontalpino Ris. '08	6
● Do ut des '07	6
● Dofana '07	8
● Do ut des '08	6
● Do ut des '06	6
● Do ut des '05	6
● Do ut des '04	6
● Do ut des '03	6
● Dofana '06	8
● Dofana '04	8

## Casa al Vento

LOC. CASA AL VENTO  
 53013 GAIOLE IN CHIANTI [SI]  
 TEL. 0577749068  
 www.borgocasaalvento.com

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**  
**OSPITALITÀ**  
**RISTORAZIONE**

**PRODUZIONE ANNUA** 40.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 5.80  
**VITICOLTURA** Biologico Certificato

Piccola azienda ospitata nell'omonimo borgo, sapientemente restaurato, dedica alla vigna e al vino ma anche all'extravergine e a una promettente attività agrituristica. Questa la realtà, in estrema sintesi, voluta e realizzata dalla famiglia salentina dei Gioffreda. Tornando alla terra c'è da sottolineare la caparbietà con cui i proprietari stanno portando avanti la scelta del biologico, fatto che contribuisce alla realizzazione di vini sempre più convincenti e centrati. Gli ettari vitati sono solo 6, la metà dei quali iscritti alla denominazione Chianti Classico.

Tra i vini provenienti dalla denominazione di riferimento della zona è sembrato stupendo il Foho '08. I profumi, davvero personali e non omologati, spaziano da sensazioni animali a note di frutta rossa e nera, fino a qualche accenno di foglie e fiori secchi. È il palato tuttavia a convincerci pienamente: terroso, aereo, ha uno sviluppo naturale che si protrae a lungo, trovando una linea verticale mai fine a se stessa, carica di chiaroscuri e sapore. Per veri amanti delle durezze il Chianti Classico Aria '09: tagliente, duro, ferroso, ancora poco concessivo ma ricco di fascino. Ideale come compagno della tavola.

● Chianti Cl. Foho Ris. '08	5
● Chianti Cl. Aria '09	4
● Gaiolè '08	4
● Chianti Cl. Aria '08	4
● Chianti Cl. Aria '07	4*
● Chianti Cl. Foho Ris. '07	5
● Chianti Cl. Foho Ris. '06	5
● Gaiolè '07	5