



Degustiamo un sorso **Marco Carpineti – Spumante Metodo Classico- Brut**

Alle pendici dei Monti Lepini, a Cori, antica cittadina laziale risalente al IV secolo a. C, 56 km a sud di Roma, a circa 400 metri s.l.m, su un territorio antico, fiorisce e cresce solida l'azienda MARCO CARPINETI. Appartenente alla famiglia Carpineti da diverse generazioni, dal 1986 è Marco che, spinto da autentica passione e dal desiderio di vivere in un ambiente intatto, ne prende in mano le redini e ne fa un'azienda modello e al momento in piena espansione. Il cambiamento più rilevante è stato senza dubbio l'adozione nel 1994 dei metodi di agricoltura Biologica, frutto della volontà di realizzare prodotti veramente sani. Diserbanti, concimi chimici e prodotti di sintesi, infatti, non trovano asilo nella tenuta di Marco Carpineti, garanzia per i consumatori di vini di qualità in senso assoluto. Per meglio rispettare l'ambiente, nella maggior parte della tenuta non si effettuano lavorazioni del terreno, ma soltanto il controllo delle erbe spontanee con falciature. Attualmente l'azienda si estende per circa 52,5 ettari, di cui 41 coltivati a vigneto e 11,5 a uliveto. La scommessa, che si sta dimostrando vincente, punta su alcuni vitigni sconosciuti, che solo questo territorio ha conservato come un tesoro nascosto. Vitigni a bacca bianca da sempre coltivati sono il Bellone, l'Arciprete Bianco (biotipo del Bellone) e due varietà di uva Greco, dette in loco Moro e Giallo, quasi scomparse nel territorio. Quelli a bacca rossa sono il Nero buono di Cori, il Montepulciano e il Cesanese. Curati da professionisti scrupolosi, i vigneti con esposizione sud sud-ovest si sviluppano in località Capolemole, Pezze di Ninfa e Valli San Pietro. Il terreno di origine vulcanica particolarmente vocato alla coltivazione della vite e degli ulivi è ricco di scheletro, in particolare tufo e, nella parte più alta, lo scheletro ha una costituente calcarea. Le uve vengono trasformate attraverso attrezzature all'avanguardia nella nuova cantina. Al momento in piena espansione, dispone di consistenti spazi per la trasformazione, lo stoccaggio, l'affinamento e la maturazione del prodotto, nonché per ricevimento ospiti e degustazioni. E' così che l'azienda MARCO CARPINETI riesce a esprimere un'agricoltura seria e ad offrire ai suoi clienti prodotti di qualità



Scheda tecnica:

Il brut, metodo classico da uve interamente di Bellone, è la prova di come la passione e la caparbieta, uniti ad un pizzico di incoscienza, possano trainare verso risultati quasi inaspettati. L'intenso percorso, _no ad allora inesplorato, è iniziato per la volontà d'interpretare questo antico vitigno in maniera originale. I lieviti, per almeno ventiquattro mesi, laboriosamente forgiano, scolpiscono e de_niscono questo unico ed a_ascinante spumante. Chissà se il fascino sarà solo dovuto all'uva chiamata Bellone....?

BRUT MILLESIMATO

Vitigno: Bellone.

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro.

Forma d'allevamento: spalliera.

Epoca di raccolta: ultima decade di agosto.

Vini_cazione: pressatura so_ ce di acini interi e fermentazione a temperatura controllata.

A_namento: 24 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo chiaro con ri_essi dorati, profumo fruttato con note di lievito, gusto fresco, sapido con buona persistenza.



Sommelier Express Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Brillante, Giallo Paglierino con riflessi dorati, Abb Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Abb Complesso, Fine, Lievito

Esame Gustativo

Secco, Poco Caldo, AbbMorbido, Fresco, Abb Sapido, Di Corpo, Abb Equilibrato, Abb Intenso, Abb Persistente, Fine

Temperatura di servizio 6-8*

Abbinamento gastronomico

Ricotta al Tartufo, Tortino di verdure.

www.marcocarpineti.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org