

Le degustazioni del 25esimo

Degustazione storica

CARPINETO - Grandi Vini di Toscana

La seconda serata delle "Degustazioni del 25esimo" della Fisar Roma e Castelli Romani vedrà protagonista una delle aziende più importanti del panorama enologico nazionale, da sempre amica della Fisar e della nostra Delegazione in particolare. Spazio dunque a **CARPINETO - Grandi vini di Toscana** e soprattutto al **Sangiovese**, che prende probabilmente il nome dal "*Sanguis Jovis*" ovvero il Sangue di Giove citato nel primo indizio del nostro gioco su Facebook. Un'azienda con grandi e stretti rapporti negli Stati Uniti, sia per i premi assegnati da **Wine Spectator** (4 vini dell'azienda inseriti nelle liste annuali dei migliori 100 di WS) sia perché uno dei rappresentanti dell'ultima generazione - Anton Robert Zaccheo - è nato proprio in California, a San Francisco. Ma Carpineto è anche la storia di due amici, due grandi personaggi - di origini pugliesi **Antonio Zaccheo** e proveniente dal veneto **Giovanni Carlo Sacchet** -, che grazie ad una amicizia e a una stima reciproca smisurate hanno unito i destini delle loro famiglie e simbolicamente dell'Italia intera, "incontrandosi" appunto in **Toscana**, per fare grandi vini rossi insieme.

Oggi la **Carpineto** conta 5 tenute sparse nelle migliori e più prestigiose denominazioni toscane, da queste porterà a Roma due mini verticali e una chiusura da fuochi d'artificio per una degustazione che si prospetta storica. Anche perché sarà raccontata da **Antonio Michael Zaccheo jr**, attuale frontman dell'azienda insieme all'enologa **Caterina Sacchet**, che sarà affiancato dall'enologo **Paolo Pietromarchi**, responsabile della didattica per la Fisar Roma e Castelli Romani.

Di seguito i dettagli, vi aspettiamo numerosi!

La lista dei vini in degustazione:

- Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013
- Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2010
- Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2007
 - Chianti Classico Riserva Docg 2015
 - Chianti Classico Riserva Docg 2010
 - Chianti Classico Riserva Docg 1990
 - Vinsanto del Chianti Doc 1999

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

quando / VENERDÌ 29 NOVEMBRE 2019 DALLE ORE 20 (registrazione dalle ore 19.30)

dove / SHERATON ROMA HOTEL, VIALE DEL PATTINAGGIO 100 - ROMA

costo / 25 EURO, RIDOTTO A 20 EURO PER I SOCI FISAR in regola con il tesseramento

prenotazione obbligatoria / VIA MAIL A prenotazioni@fisar-roma.it (specificare se si è soci e fornire un numero di telefono cellulare)

NUOVO CANALE DI COMUNICAZIONE

Ora puoi comunicare con la Delegazione Fisar Roma e Castelli Romani anche via WhatsApp scrivendo al numero 371.4600223!

Inoltre è attivo un gruppo WhatsApp dedicato a eventi, degustazioni e iniziative della Delegazione dal quale riceverete esclusivamente le comunicazioni ufficiali (non è l'ennesimo gruppo "aperto" dunque), se volete essere inseriti basta mandare un messaggio con scritto "Iscrivimi" e il vostro nome.

ULTIME disponibilità per i corsi di Primo Livello

a Roma (zona Parioli) e a Frascati

Martedì 12 e mercoledì 13 novembre sono iniziati gli ultimi corsi di Primo Livello previsti per il 2019, è ancora possibile inserire 2 persone nella sede del Best Western Hotel Rivoli (via Torquato Taramelli, 7 - Roma, zona Parioli) e 3 persone nella sede dell'Agriturismo Gallo Regillo (via di Pietra Porzia, 56 - Frascati).

Per informazioni o iscrizioni scrivere a info@fisar-roma.it specificando la sede di interesse.



[Cancella l'iscrizione](#) | [Gestisci l'iscrizione](#)

info@fisar-roma.it