

Dagli antichi vitigni all'«Os Rosae»: Carpineti miete altri successi



Carpineti

Info:
06-9679860

■ Una cantina aperta alla curiosità, alla passione e alla voglia di far conoscere il vino. Si potrebbe definire così l'azienda di Marco Carpineti da qualche anno al centro dell'attenzione dei mercati internazionali per le sue produzioni interamente biologiche. Un luogo dove diventa quasi impossibile resistere al fascino e ai profumi delle botti di legno usate per l'affinamento e la maturazione dei vini. In tutto cinquanta-mila bottiglie ottenute dalle varietà autoctone del territorio e vendute quasi esclusivamente su ordinazione a vantaggio soprattutto dei palati più esigenti.

Cultivar che si pensavano scomparse a causa delle difficoltà di coltivazione e delle scarsa produttività come l'arciprete bianco, il bellone, il greco moro giallo, il nero buono di Cori o la malvasia puntinata del Lazio e che invece grazie ad un paziente lavoro di ricerca, sono tornate lentamente a riaffacciarsi con vini di grande pregio come il neonato Igt Lazio rosato «Os Rosae». L'azienda che si compone di ventuno ettari situati alle pendici dei Monti Lepini, opera nel rispetto della qualità e dell'ambiente tanto che nel 1997 è stata riconosciuta biologica dall'organismo di controllo Suolo e Salute.