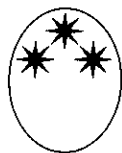


## Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

### Azienda

La tenuta appartiene alla stessa famiglia da molte generazioni. L'unico erede ed attuale conduttore è Marco Carpineti, che, nel 1986, spinto dal desiderio di vivere a contatto con la natura, ha deciso di dedicarsi esclusivamente, ed in prima persona, all'azienda agricola di famiglia con l'obiettivo di cambiarne la filosofia produttiva. Ha cominciato infatti a trasformare i metodi di produzione delle uve e a commercializzare i vini ottenuti. 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. Nel 1997, trascorsi i tre anni richiesti per la conversione, l'azienda è stata riconosciuta Biologica dall'organismo di controllo "Suolo e Salute" con codice di riconoscimento aziendale IT ASS 2368 e vi si lavora ormai da oltre 14 anni nel più rigoroso rispetto delle norme comunitarie in materia biologica. Per la cura delle piante e la trasformazione delle materie prime non vengono infatti utilizzati diserbanti, concimi chimici e prodotti di sintesi. Per meglio rispettare l'ambiente e per una più alta qualità dei prodotti, nella maggior parte della tenuta non si effettuano lavorazioni del terreno, ma si tengono soltanto sotto controllo le erbe spontanee attraverso falciature ripetute. Attualmente l'azienda è composta da circa 52,5 ettari di proprietà, di cui circa 41 coltivati a vigneto e 11,5 ad uliveto. È situata ad una altitudine che va da 200 a 450 metri sul livello del mare in località CAPO LE MOLE, CASALE, PEZZE DI NINFA e SAN PIETRO nel comune di Cori, antica cittadina laziale risalente al IV secolo a.C. che si trova a sud di Roma. La zona, situata alle pendici dei monti Lepini con esposizione sud sud-ovest, ha un clima fresco d'estate e mite d'inverno, molto favorevole alla coltivazione della vite e degli ulivi. Il terreno, di origine vulcanica, è ricco di scheletro, in particolare tufo, nella parte più bassa, da cui deriva il nome di una delle colline, "Tufaliccio", mentre nella parte più alta lo scheletro ha una costituente calcarea. A Capo Le Mole i vigneti si sviluppano su cinque altre colline, oltre alla già citata Tufaliccio: Collesanti, Colle Paolino, Vignale della Selva, Costa Filippini e Casa Vecchia. In località Pezze di Ninfa si ha un unico appezzamento, adagiato sul fianco della montagna, con pendenza molto accentuata e ricco di scheletro calcareo, attualmente in fase di ristrutturazione.



## Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

A San Pietro i vigneti si estendono su terreni di origine vulcanica in lieve pendenza. I vitigni a bacca bianca da sempre coltivati sono: Bellone, Arciprete Bianco (biotipo del Bellone), Malvasia puntinata, Trebbiano e due varietà di uva Greco, dette in loco Moro e Giallo, quasi scomparse nel territorio. Quelli a bacca rossa sono: Nero Buono di Cori, Montepulciano, Cesanese e Sangiovese. I vigneti hanno per il 30% oltre 25 anni, per il 50% circa 10 anni e per il resto in media 5 anni. La densità di ceppi per ettaro varia da 1300, per i vigneti più vecchi, a 5000 per quelli più recenti.

La nuova cantina, quasi completata, è adeguata alle crescenti esigenze dell'azienda, al momento in piena espansione. Dispone ora di consistenti spazi per la trasformazione, lo stoccaggio, l'affinamento e la maturazione del prodotto, nonché per il ricevimento degli ospiti e le degustazioni. L'inserimento nella fase produttiva di tecnologie all'avanguardia e di nuove botti di legno di diverse dimensioni stanno dando risultati significativi.

Gli uliveti, situati in località Capo Le Mole con un'estensione di 9 ettari e in località Casale di 2,5 ettari, sono costituiti da piante secolari di varietà Itrana. Dalle olive prodotte otteniamo, mediante estrazione a freddo, Olio Extra Vergine anch'esso certificato Biologico.

Al fine di ottenere prodotti sempre più rispondenti alle attuali tendenze di mercato e nel rispetto del territorio, l'azienda si avvale dell'esperienza qualificata di professionisti del settore enologico, agronomico e di marketing.

Previo appuntamento, saremo ben lieti di mettere a Vostra disposizione un esperto così da mostrare quanto sopra esposto, nonché degustare le produzioni.

Marco Carpineti

CORI