

# Carpenè Malvolti

## Cantina

Quasi un secolo e mezzo di storia alle spalle e non dimostrarli: Carpenè Malvolti, marchio leader del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., è stata fondata nel 1868 da Antonio Carpenè Senior, capostipite di una Famiglia che da generazioni si passa il testimone alla guida e gestione dell'Azienda con lo stesso spirito innovatore e sempre attenta al rispetto delle tradizioni.

Nella storica sede di Conegliano, la strada percorsa dal Prosecco nel mondo si racconta attraverso le imprese dei quattro membri della famiglia: Antonio Carpenè Senior, che per primo ha intuito la possibilità di produrre anche in Italia un vino "con le bollicine" simile allo champagne, Etile Carpenè Senior, grazie al quale viene inserito per la prima volta il nome del vitigno Prosecco in etichetta, Antonio Carpenè Junior a cui va il merito di aver messo a punto e dato il nome ad un metodo di spumantizzazione ad hoc - il Metodo Carpenè, che prevede la rifermentazione in autoclave per il vitigno Glera - e quindi Etile Carpenè Junior, mente e braccio di quel processo di ricerca, innovazione e internazionalizzazione che ha portato l'Azienda di Conegliano ad essere una delle realtà leader mondiale del settore.

Oggi, il timone dell'Azienda è in fase di passaggio alla quinta generazione, Rosanna Carpenè, con la quale la realtà di Famiglia si prepara a vivere un importante passaggio innovativo nel campo della comunicazione e del marketing.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., gioiello di punta della produzione spumantistica di Carpenè Malvolti, è quel must che si beve bene ad ogni ora del giorno, non impegnativo, fresco, morbido, avvolgente con il suo inconfondibile perlage che racchiude in ogni bollicina tutto l'impegno dell'uomo nella coltivazione dell'uva - sono ben 120 i conferitori di uve di Carpenè Malvolti, concentrati nel perimetro dell'area storica del Prosecco nella Marca Trevigiana - e della natura nel farla maturare al punto giusto con il dosaggio ideale di piogge, vento e sole. Il suo essere fresco e giovane sia nell'appeal che nella beva, lo rende un prodotto di grande tendenza: in tutto il mondo, si va diffondendo e affermando sempre di più un vero e proprio 'effetto Prosecco', al pari con le nuove tendenze e modalità di consumo a livello internazionale.

Carpenè Malvolti produce da sempre il Metodo Classico Millesimato con uve Chardonnay provenienti dalle zone più vocate caratterizzate da terreni moreno calcarei, spumante dal colore giallo paglierino con lievi sfumature dorate, dal fine perlage che riposa sulle pupitre per almeno trentasei mesi. Altro gioiello della spumantistica di Carpenè Malvolti è il Rosè Metodo Charmat con uve di Pinot Nero (85%) e Raboso del Piave (15%), che ha saputo conquistare nuovi consumatori e molteplici riconoscimenti internazionali. I distillati sono un fiore all'occhiello della cantina di Conegliano da sempre produttrice di Grappa, tra cui Grappa e Distillato d'uva di Prosecco e di Brandy. Riserva 7,15 e 21 anni.

Diversi gli eventi che Carpenè Malvolti organizza durante l'anno per avvicinare il consumatore e l'enoturista alla conoscenza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., degli spumanti e dei distillati, tra questi aderisce a Cantine Aperte, organizzata dal Movimento Turismo del Vino l'ultima domenica di maggio, ed è aperta ogni giorno su prenotazione per visite in cantina e degustazioni guidate.

Visita la nostra pagina Facebook

*Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene*

*Via Roma, 7 Villa Brandolini*

*31053 Pieve di Soligo (TV)*

*Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019*

*www.coneglianovaldobbiadene.it*