



CORVENTO

Nel 2004 abbiamo pianificato di produrre un nostro vino nella nostra proprietà, che abbiamo acquisito e restaurato nel 1999.

Dopo aver individuato un pezzo di terreno di circa un ettaro, perfettamente esposto a sud, abbiamo deciso, nonostante la mancanza di esperienza, ma trascinati da una grande passione, di provare a produrre un grande vino.

Sebbene l'Umbria non avesse sofferto dei disastri passati del "Chianti" toscano, si potrebbe dire che l'Umbria è stata più lenta nel adattarsi ai cambiamenti ed oggi, diversamente dalla Toscana, non esistono gli equivalenti "Super Umbri". Ci sono, comunque dei grandi vini tradizionali umbri, di cui i migliori conosciuti probabilmente sono quelli prodotti con l'uvaggio locale, il Sagrantino.

Ciò nonostante, abbiamo deciso di creare un vino I.G.T. con le caratteristiche del Tignanello, uno degli enormi successi dei "Super Tuscan". Ma questa volta prodotto in Umbria e per un prezzo migliore.

L'uvaggio è stato scelto accuratamente - cloni specifici di Sangiovese (80%), Cabernet Sauvignon (15%) e Cabernet Franc (5%). Sapevamo che il terreno era ideale ma non ci rendevamo conto di quanto lavoro assiduo ci sarebbe voluto per posizionare tutti i pali nel suolo "perfetto", ma in alcuni punti, roccioso!! Tuttavia, nel maggio del 2005 le barbatelle sono state piantate.

Per ben tre anni le piante sono state meticolosamente curate, consapevoli che, per ottenere un buon successo di vinificazione, occorre portare in cantina un'uva sana e meravigliosa!

La prima raccolta era durante il settembre del 2007. Non avevamo ancora una nostra cantina, l'uva è stata portata da un piccolo produttore nel villaggio

vicino. Il vino era sorprendentemente buono, visto che veniva dalla prima annata di produzione di un vigneto giovane.

Sulla base di questo, ci siamo tuffati nel investire in una propria struttura moderna di produzione vinicola per poter avere il controllo del prodotto finale e per poter applicare l'attenzione quotidiana necessaria per avere la possibilità di produrre un grande vino. La cantina è stata completata nel 2010, pronta per la raccolta della stessa annata e così nacque "Corvento".

Il vino, dopo la fermentazione, viene affinato in barrique francesi di media tostatura per circa 12 mesi ed una cura meticolosa viene adoperata nel processo che lo accompagna all'imbottigliamento.

Le annate continuano a migliorare. L'altro giorno abbiamo svolto un assaggio al buio di una bottiglia di Corvento 2011 contra una bottiglia di Tignanello. Era divertente, ma più difficile di quanto ci aspettavamo.

Dato il feedback molto positivo che abbiamo ricevuto su "Corvento", abbiamo deciso di estendere il vigneto , ma rimanendo comunque una piccola azienda vitivinicola.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso

Profumo molto persistente di frutta rossa ben matura con note di vaniglia ben integrate. Vino sapido di ottimo corpo con tannini che, con il tempo diventano morbidi e vellutati.

Abbinamento:

Vino che si accompagna bene a primi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un' ora prima del consumo.

Produzione:

Il periodo della vendemmia è quello che va dalla fine di settembre ai primi di ottobre. La raccolta viene eseguita manualmente con attenta selezione delle uve.

Vinificazione: l'uva arriva in cantina in piccole cassette, viene delicatamente diraspata, pigiata e trasferita in recipienti in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica. Il vino ottenuto affina per 12 mesi in fusti di rovere francese e dopo attente cure e travasi viene imbottigliato. Il periodo di invecchiamento continua per ulteriori sei mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.