



Corte Capitelli: la storia di una famiglia innamorata della Conca d'oro di Montebello

Quella inaugurata il 1 aprile a Montebello Vicentino è una cantina che nasce dal sogno di Gianluigi Marchesini, condiviso dai figli Valentina e Nicolò nonché da Roberto Cipresso

La storia della **cantina Corte Capitelli** è quella di un sogno. Un sogno di famiglia, nato quando papà **Gianluigi Marchesini**, appassionato di ciclismo, percorreva sulle due ruote quelle splendide salite – e discese – immerse nel verde della **Conca D'Oro di Montebello Vicentino**, dove iniziano le Prealpi e si crea un anfiteatro naturale che si affaccia a sud est.



Il panorama su cui si affaccia Corte Capitelli (Foto © Caterina Zanirato).

Quante volte, passando per di lì, ha sognato e immaginato in quelle terre il futuro della sua famiglia. Così tante volte che, alla fine, ha deciso di fare il grande passo: appena ha trovato un'occasione, ha comprato un vecchio vigneto e un pezzo di terra dove il 1 aprile ha inaugurato la cantina di Corte Capitelli, presentando le prime 5 etichette: **Dirado**, **Dirado rosé**, **Capitellozero.1**, **Capiteldeoro** e **Illidio**.

Non solo: la famiglia Marchesini ha iniziato a **valorizzare ogni prodotto del territorio**, producendo anche **olio dagli uliveti e miele** grazie all'instancabile lavoro delle api, permettendo a tutti di degustare davvero quella "conca d'oro".



L'inaugurazione della cantina, lo scorso 1 aprile (Foto © Caterina Zanirato).

Cantina Corte Capitelli: dal sogno all'inaugurazione del 1 aprile 2023

Un taglio del nastro che è equivalsò a una grande soddisfazione per tutta la famiglia Marchesini, dato che le redini della cantina le tengono i figli, Valentina e Nicolò. Ma anche a un grande lavoro.



La famiglia Marchesini (Foto © Corte Capitelli).

Il vino che oggi sta ottenendo sempre più apprezzamenti è infatti frutto di tanto impegno e ricerca. Era il 2014 quando la famiglia Marchesini, che aveva da poco comprato il **vigneto di garganega**, l'uva regina di questa zona, incontrò uno dei winemaker più famosi al mondo, [Roberto Cipresso](#). E il sogno di Gianluigi si è unito a quello di Roberto: **creare da un solo vigneto ben tre vini completamente diversi da loro**, in un perfetto esempio di economia circolare.

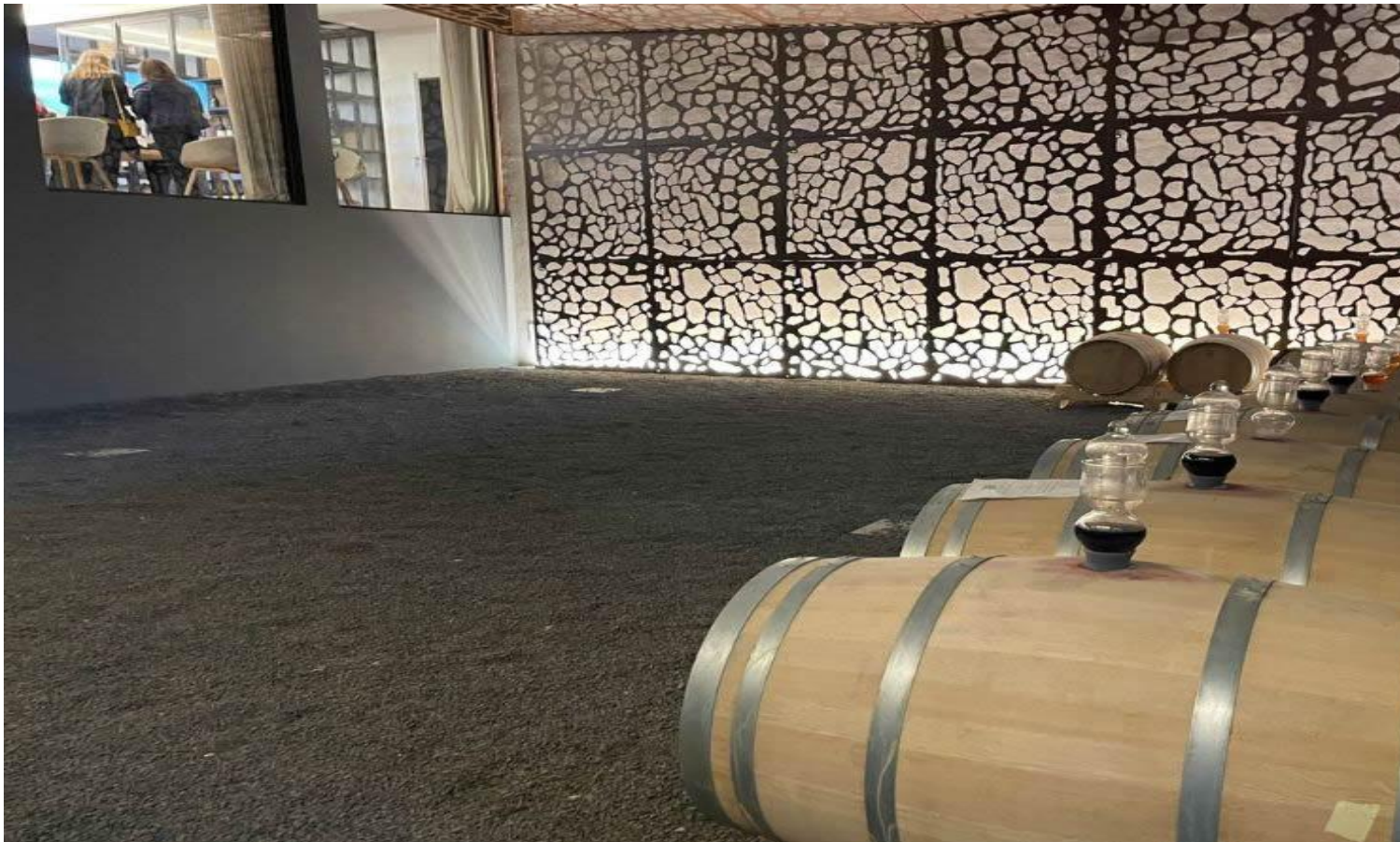
«L'idea è stata quella di sfruttare al massimo ogni potenzialità della garganega e di quel vigneto di quasi 50 anni. – racconta Cipresso che, visionario come sempre, riesce a creare eccellenze del mondo enologico – Così abbiamo compiuto la scelta, coraggiosa, di diradare la pianta che cresce vigorosa non appena i grappoli avessero raggiunto la giusta acidità e zucchero, sacrificando metà uva per far crescere con il giusto apporto fotosintetico quelli che rimanevano sulla pianta, creando un perfetto equilibrio tra foglia e frutto. Ma i primi grappoli “tagliati” non vengono gettati a terra: essendo pieni di acidità e molto profumati, abbiamo deciso di realizzare una base floreale per spumanti metodo charmat. E così è nato il **Dirado**, una bollicina leggera e piacevole a base garganega. I grappoli rimasti, poi, li facciamo maturare altri 20 giorni per arricchirli e portare l'uva alla perfetta armonia, per poi effettuare una seconda vendemmia che lascia sulle piante solo uno o due grappoli. Da questa seconda vendemmia nasce il **Capitellozero.1**, una garganega ferma, strutturata e profumata. I pochi grappoli rimasti, infine, li facciamo maturare fino a quando si “arrugginiscono”

diventando lentiginosi, arricchendosi ancor più di zuccheri, per procedere poi con una terza vendemmia che produce il **Capiteldoro**: un vino ancora più robusto, con 13,5% di gradazione alcolica, che esprime sentori di idrocarburo e una grande sapidità grazie ai terreni vulcanici. E non è detto che presto possa arrivare anche un quarto o un quinto vino sempre dalla stessa pianta, come un metodo classico o un passito...».

Una cantina nuova a Montebello Vicentino

L'immaginazione di Cipresso è un fiume in piena e si riesce a realizzare anche grazie al grande impegno della famiglia Marchesini, che compie ogni scelta in modo mirato e studiato. Prima di realizzare la cantina, infatti, ha iniziato a produrre il vino trasportandolo a Montalcino, nella cantina di Cipresso (*Winecircus*) iniziando a vinificare proprio lì.

Dopo aver visto i primi risultati e imbottigliato le annate 2018, ora in commercio, hanno deciso di fare il grande salto e commissionare la costruzione di una cantina che bella è dire poco: realizzata dall'**architetto Giorgio Gallo**, si inserisce perfettamente nel territorio senza deturparlo.



La barricaia di Corte Capitelli (Foto © Caterina Zanirato).

Dalla rossa terra vulcanica, infatti, esce solo il piano terra, mentre tutto il resto è sotterraneo: un piano per i ricevimenti e un altro per la lavorazione e la barricaia. Affacciata sulla Conca d'oro, la **Cantina Corte Capitelli** regala un panorama mozzafiato, con dettagli e lavorazioni da perfezionisti dell'estetica. Qui, infatti, sorge lo shop aziendale ma anche una terrazza che viene

utilizzata per aperitivi, degustazioni e serate in compagnia con una cornice da sogno.



L'interno della cantina disegnata dall'architetto Giorgio Gallo (Foto © Caterina Zanirato).

Cantina Corte Capitelli: non solo vini bianchi

Corte Capitelli non produce solo vini bianchi.

«Abbiamo voluto dedicare a nonno Lidio il rosso **“Illidio”**. – spiega **Valentina Marchesini**, titolare dell'azienda – Abbiamo infatti piantato anche altre vigne di tai rosso e Syrah, piantate proprio insieme. Da qui, con lo stesso procedimento della garganega, raccogliamo prima l'uva che servirà come base spumante per il **Dirado rosé**, poi quella che vinifichiamo in un tino di legno e facciamo riposare un anno in barrique di secondo o terzo passaggio, per poi fare un anno di affinamento in bottiglia. E così nasce **“Illidio”**, un vino di grande struttura ma anche mineralità che si può abbinare benissimo con carni e formaggi».



Le etichette dell'azienda di Montebello Vicentino (Foto © Caterina Zanirato).

Un progetto che non si ferma: previsti nuovi vitigni

Le sorprese che riserva la famiglia Marchesini sono ancora tante. Valentina, infatti, svela che hanno già piantato sul monte Calvarina a 600 metri di altezza **vitigni di pinot nero, chardonnay e durella**, pensando a un futuro metodo classico (di cui faranno il tiraggio a giugno).

«A breve partiranno anche i lavori per sistemare il vecchio casolare a fianco della cantina e ricavare alcune camere per poter fornire un'hospitality a 360 gradi con i nostri prodotti e facendo conoscere le meraviglie di questo territorio ai nostri ospiti. Questo territorio può offrire tanto, soprattutto la pace che ogni giorno respiriamo immersi nella sua natura».

Cantina Corte Capitelli

Località Capitello, 9, – Montebello Vicentino (VI)

www.cortecapitelli.it

Data di creazione

07/04/2023

Autore

caterina-zanirato