



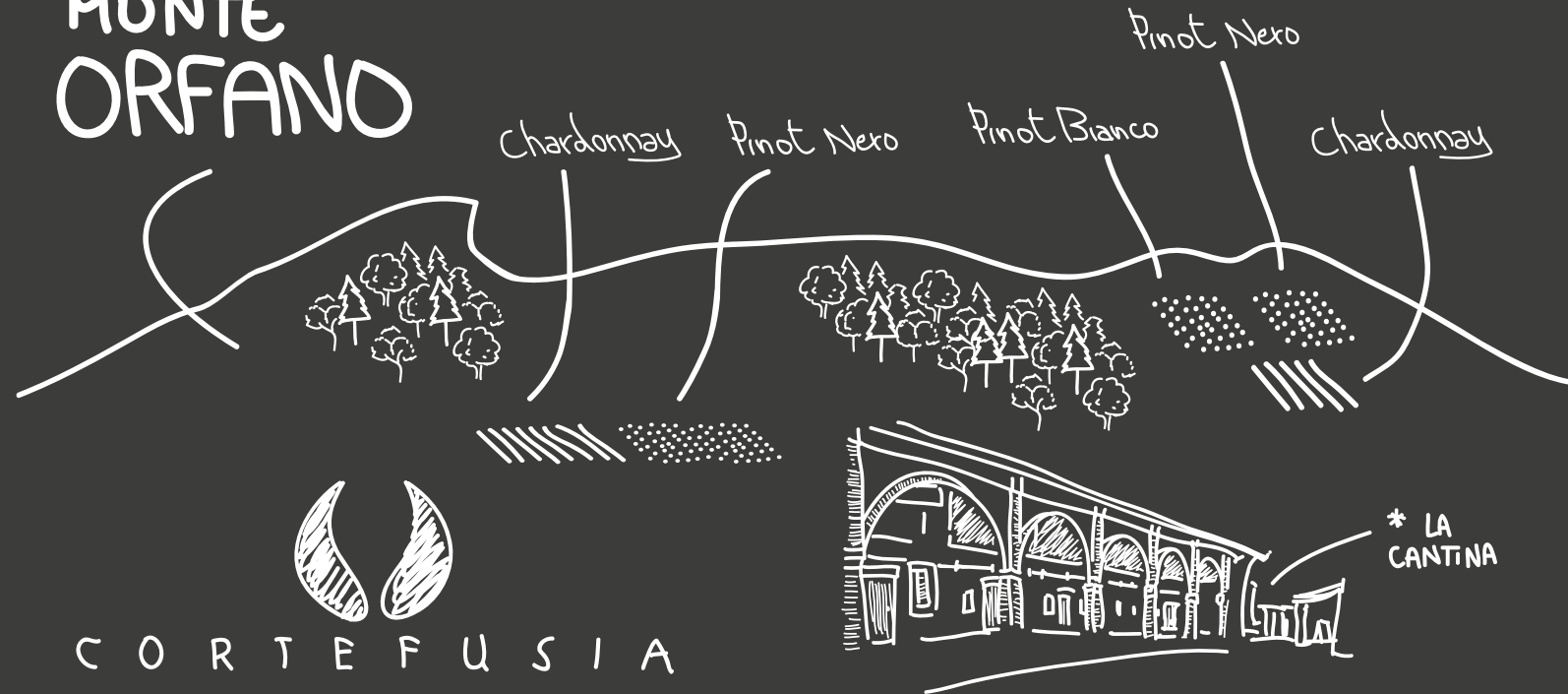
IL MONTE È COSTITUITO
DA CONGLOMERATI
DI ORIGINE LITORALE



Ai Piedi del Monte
scorre il torrente Fusia

5-26
milioni di anni fa!
(È L'AFFIORAMENTO PIÙ ANTICO
DELLA PIANURA PADANA)

MONTE ORFANO



C O R T E F U S I A



STORIA & FILOSOFIA

“

Siamo
Daniele Gentile e **Gigi Nembrini**
e la nostra storia è nata ben prima della
nostra azienda: un'amicizia nata tanti anni fa
tra i banchi delle scuole elementari; entrambi
siamo nati nel 1982 e avevamo un sogno
nel cassetto, produrre un Franciacorta che
parlasse del nostro territorio, il Monte Orfano.

”



Daniele si è laureato in Viticoltura ed Enologia facendo poi esperienze in diverse zone vinicole del mondo; mentre **Gigi** si è diplomato perito agrario e poi si è iscritto alla Facoltà di Agraria.

Fu così che nel giugno del 2010, davanti a un calice di Franciacorta, si fantasticava come tante altre volte sul vino che avremmo voluto produrre, ma stavolta eravamo più determinati e in pochissimo tempo, armati di buona volontà e con l'obiettivo di vinificare già in quella vendemmia; ci siamo messi a ristrutturare una vecchia cascina, abbiamo attrezzato la cantina, affittato il nostro primo vigneto e via che si parte...
è agosto del 2010 e nasce ufficialmente Corte Fusia.

Negli anni a seguire abbiamo continuato i lavori di restauro della nostra azienda, ma soprattutto abbiamo preso in affitto altri vigneti da tempo "abbandonati" sul Monte Orfano. Oggi abbiamo circa 7 ettari nei comuni di Coccaglio, Cologne e Rovato e coltiviamo tutti e tre i vitigni, chardonnay, pinot nero e pinot bianco.

Il legame con questo territorio e la sua più antica collina riflettono lo spirito e l'immagine di Corte Fusia.

Eccovi la storia e i pensieri di chi, questo prodotto, lo ama, lo sogna e lo produce.



LA FRANCIACORTA

In Lombardia, al di sotto del Lago d' Iseo, tra il fiume Oglio e la città di Brescia e a nord del Monte Orfano c'è la Franciacorta.

La sua origine può essere fatta risalire all'era delle glaciazioni, che iniziarono con quella di Mindel circa 450.000 anni fa, fino ad arrivare all'ultima quella di Wurm circa 15.000 anni fa.

Da Edolo scese una fiumana glaciale, alimentata dalle valli dell'Adamello e dagli altri monti della Valcamonica, che arrivò alla valle dell'Oglio.

Era un'enorme lingua di ghiaccio dello spessore di almeno 1000 metri che scendeva lungo la valle scavando e trascinando detriti. Trovatisi di fronte l'attuale Montisola, si divise in due lingue, si ricongiunse e dopo un viaggio di 100 km e di migliaia di anni, arrestò la sua avanzata contro l'ostacolo del Monte Orfano una collina isolata, il quale, come una muraglia, ha protetto per milioni di anni questo spicchio di territorio che gli sta di fronte, permettendogli di formarsi, evolversi e diventare ciò che oggi chiamiamo "Franciacorta".



Nel frattempo il clima continuava a mutare ritornò il caldo ed il ghiacciaio si sciolse lasciando detriti derivati dalle acque di disgelo. 10.000 anni fa il clima si stabilizzò più o meno com'è oggi e da tutti questi processi risultò il paesaggio che vediamo attualmente, allo stato di abbozzo, perchè non ancora scolpito degli agenti atmosferici e ricoperto dal manto vegetale.

Erano "nate" la Valcamonica, il Lago d'Iseo e le colline moreniche disposte nella caratteristica forma ad anfiteatro costituite da tre sistemi disposti ad archi concentrici.

L'origine morenica dona i terreni di questa area una straordinaria ricchezza, che unita all'eterogeneità che compone i suoi suoli costituisce l'elemento distintivo di una viticoltura di qualità pienamente apprezzabile nelle caratteristiche sensoriali di ogni Franciacorta.



IL MONTE ORFANO

Questo colle è il residuo di un grande delta di un fiume che immergeva i suoi depositi sulle sponde dell'Adriatico. L'epoca dell'origine del monte oscilla dai 26 ai 5 milioni di anni fa, nel Miocene medio inferiore; è l'affioramento più antico della pianura padana e l'unica presenza geologica di origine marina in Lombardia.

Chiamarlo "monte" risulta un po' eccessivo, vista la sua altitudine di 451 mslm, ma percorrendo la sua cresta si ha l'illusione di altezza maggiore alla realtà essendo circondati da un vastissimo panorama, anche perchè caratterizzato da versanti con pendenze comprese fra il 30% e il 70%.

Dal punto di vista geologico è un "conglomerato": una roccia sedimentaria clastica costituita da elementi ghiaiosi e ciottolosi di varie dimensioni cementati tra loro da sabbie più fini di matrice quarzoso – calcarenitica, argilla rossa e calcare, queste caratteristiche si traducono in profonde note minerali, che garantiscono al futuro vino caratteri speciali: corpo e sapore, risultando più pieni e strutturati.

I suoli sono argilloso calcarei con scheletro abbondante, di colore rosso, che conferiscono alle basi del Franciacorta struttura, complessità e durata nel tempo.

Altra caratteristica significativa, a dimostrazione dell'unicità del luogo, è la presenza di piante tipicamente mediterranee (olivo, leccio, roverella, erica arborea) che arricchiscono il paesaggio e la sua diversità. La viticoltura favorita da un clima così mite, è presente da tempo immemorabile e già nella seconda metà del XV secolo sul Monte Orfano veniva prodotto un vino assai rinomato.

Questo fa intendere la profonda differenza e unicità di questo colle rispetto al resto della Franciacorta, e su queste differenze si fonda la filosofia produttiva di Corte Fusia.



Chiesa di Santo Stefano.
Questo affresco del XVI secolo mostra il paesaggio agrario del Monte Orfano, caratterizzato già allora da vigneti e uliveti terrazzati.

Per la sua felice posizione geografica il Monte Orfano è stato popolato sin dai tempi antichi: in vetta sono stati trovati resti di insediamenti difensivi risalenti al neolitico e in prossimità della chiesa di San Michele sono numerosi i cocci di ceramica nera rinvenuti e riferibili allo stesso periodo. Dopo i Celti furono gli etruschi a insediarsi sull'Orfano, edificando nell'estremo sperone occidentale del monte (zona del Convento dei Cappuccini) una fortezza, utilizzata come base dal grosso delle forze stanziato nel territorio di Coccaglio. Quindi nel quinto secolo d.C. fu la volta dei Cenomani che modificarono il paesaggio con la costruzione di potenti bastioni in pietra e legna a difesa del territorio. I romani poi ristrutturarono queste fortificazioni, rendendosi conto della notevole importanza strategica e militare del Monte: dove prima sorgeva la fortezza etrusca fu costruita una torre di avvistamento di cui ora rimane soltanto la base. Infine fu la volta dei Longobardi, la cui traccia più significativa è senza dubbio la suggestiva chiesa di San Michele.

Il nome del monte, invece, stando alle fonti risale al 795: secondo alcuni è dovuto al fatto che esso è isolato da altri rilievi, mentre secondo altri "Orfano" starebbe semplicemente a indicare un'altura montana, termine che ha un corrispettivo in altre lingue europee. Strettamente legata alle vicende umane è anche la vegetazione del monte. Alle origini, infatti, l'Orfano era coperto principalmente da querce nella parte sud e da castagni a nord, le viti nel periodo romano, mentre per i primi terrazzamenti bisogna arrivare al 1400.

Con la costruzione del Convento dell'Annunciata nel 1500, si stabilirono sul Monte i Frati Servi di Maria. Loro oltre alla coltivazione della vite e alla sistemazione dei terrazzamenti, migliorarono la tecnica di produzione del vino e nei sotterranei del convento vi costruirono anche una cantina da cui nasceva il Vin Santo più buono e famoso di tutto il nord Italia, molti autori parlavano di questo particolare vino, questo scriveva Davide Bertolotti nel suo Lettere da Telgate del 1825: "Da quella cima noi scendemmo nella casa, ossia nell'antico chiostro che siede a due terzi del monte, ove questo cessa d'essere ripido e ignudo, e diventa per lo contrario popolato di ulivi e di viti. Nessuno, cred'io, è mai passato per la strada

maestra che mette a Brescia da Chiari, senza ammirare la felice posizione di questo chiostro, e la vaghezza dell'aereo suo porticato, e quegli uliveti e vigneti che lo circondano e fanno fede del mite clima ond'esso gode sopra la sua soleggiata pendice. L'antico convento appartiene ora ad un prete ch'è pure il possessore degli ubertosi terreni al disotto. Egli è desso il principale tra' facitori di quel vino che per la sua eccellenza chiamano santo. Egli ne ha nelle sue cantine pel valore di forse cinquanta mila franchi. Per fabbricar cotesto vino conviene da prima scegliere certe qualità di uve dolcissime, che si lasciano ben ben maturare; poi se ne stendono i grappoli sulle pavimenta asciutte ed in luoghi riparati dall'inclemenza del cielo, ma ove l'aria liberamente regni e s'aggiri, e si fanno di tal guisa appassire sino al mese di marzo. Giunto il qual tempo, si premono, e col pochissimo succo che in essi rimane si forma quel prelibato vino, che tra i vini dolci è certamente il più squisito."

Dal catasto napoleonico del 1809, (il più antico documento a cui possiamo fare fede) i nostri vigneti erano già recensiti, come "ronchi vitati".

LA STORIA DEL MONTE ORFANO



I NOSTRI VIGNETI

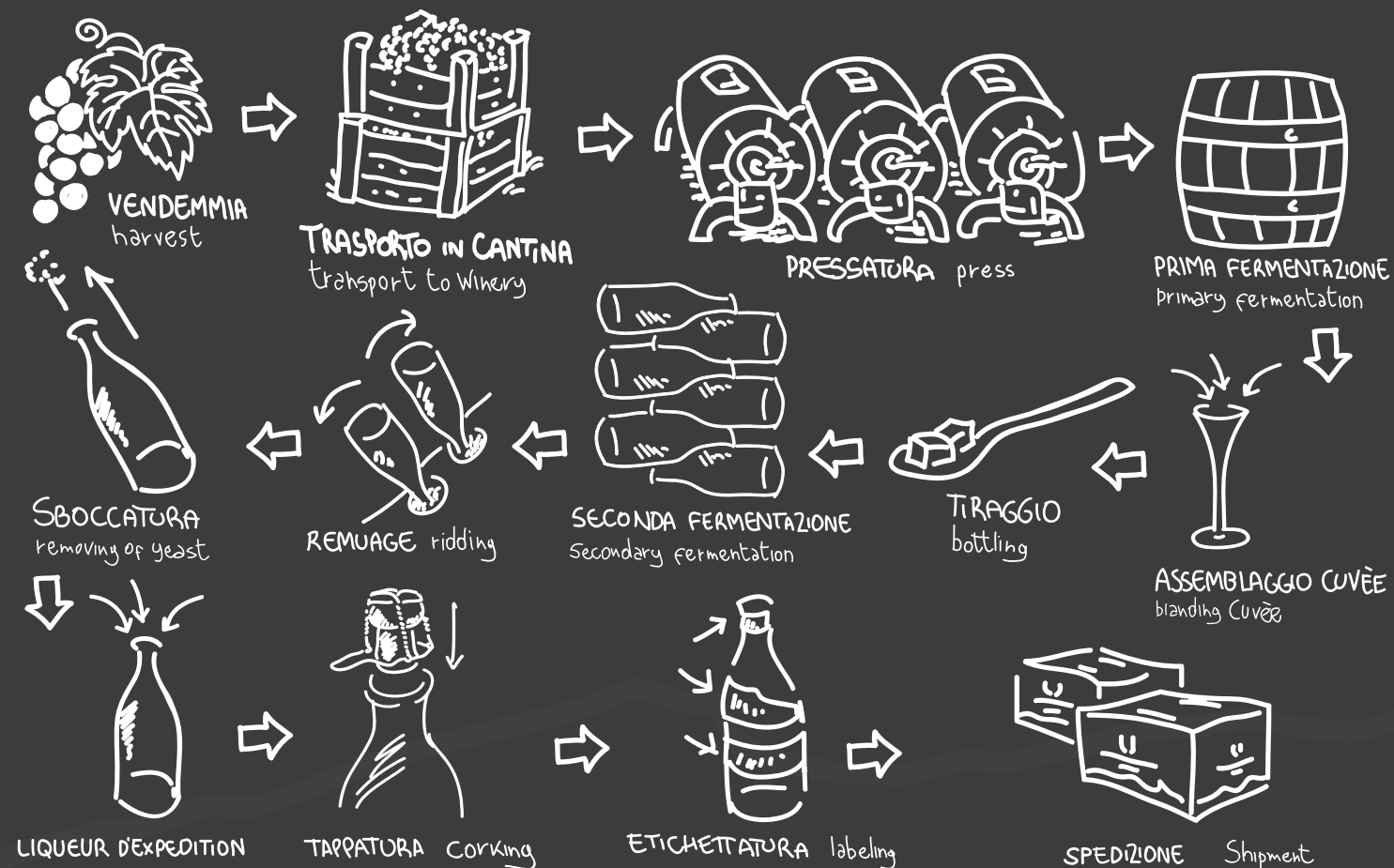
Coltiviamo lo Chardonnay, il Pinot Nero e il Pinot Bianco in 7 ettari tutti nella zona del Monte Orfano suddivisi in 4 vigne. Le più vecchie hanno circa 30 anni, mentre la più giovane è stata piantata da noi nel 2011.

Tutte le nostre vigne erano presenti già nel catasto napoleonico del 1809, e abbiamo buone probabilità di credere che anche la vigna in cima al monte che confina con la chiesetta di San Michele e il Convento dell'Annunciata fosse presente dal 1400, questo a testimonianza dell'assoluta vocazione del nostro territorio alla viticoltura di qualità.

I nostri vigneti terrazzati, erano abbandonati, questo perché hanno dei costi di gestione molto più elevati e rese nettamente più basse rispetto alle zone pianeggianti.

Ci siamo messi di grande impegno, e con l'orgoglio e la voglia di far rivivere due vigneti secolari, li abbiamo sistemati e recuperati.

Molte delle operazioni possiamo farle solo a mano, questo implica un grande impegno di ore lavoro per ettaro, ma la qualità delle nostre uve ci ripaga di tutte queste fatiche.



Ogni scelta che facciamo in cantina serve sempre per riuscire a produrre Franciacorta di assoluta personalità in cui:

- 1) Il Monte Orfano deve sentirsi, caratterizzare con la sua mineralità e con la maturità dei suoi frutti i nostri Franciacorta
- 2) devono obbligatoriamente piacere a noi
- 3) avere una grande beva

L'uva è raccolta a mano in piccole cassette, portata in cantina e pressata intera immediatamente. Ogni partita, è separata per vigneto e vitigno. Il mosto ottenuto, viene diviso in due selezioni:

la prima, il mosto fiore, ricco di zuccheri, acido tartarico e acido malico, dà vini di grande finezza, dagli aromi eleganti, sottolineati da una buona freschezza al palato e una maggiore attitudine all'invecchiamento.

la seconda, anch'essa ricca di zuccheri, ma con meno acidi e più sali minerali (soprattutto potassio) e materia colorante, produce vini dagli aromi intensi, più fruttati in gioventù, ma meno longevi.

Entrambe queste selezioni sono fatte fermentare separatamente in vasche d'acciaio, dove poi le nostre basi Franciacorta elevano sulle fecce fini fino al momento della formazione della cuvée, adesso sono pronte per la presa di spuma, quindi vengono imbottigliate con l'aggiunta di zucchero e lieviti in modo che avvenga la seconda fermentazione, le bottiglie ora andranno incontro a una lunga sosta sui lieviti.

Il frutto è più importante della nota di lievito che nei nostri vini non deve mai eccedere, anche per questo decidiamo di volta in volta quanto un vino debba rimanere a contatto coi lieviti e quando sarà il momento più opportuno per la sboccatura, durante la quale non aggiungiamo zucchero.

Questo perché siamo convinti che il sole e il clima tipicamente mediterraneo che caratterizza il Monte Orfano, regala delle uve che non necessitano l'aggiunta di zucchero nella liqueur d'expédition.

Storicamente infatti l'aggiunta dello zucchero alla sboccatura veniva fatta per equilibrare un eccesso di acidità, cosa che grazie al nostro terroir unico non abbiamo e quindi riteniamo superfluo ricorrere al suo utilizzo.

LA VINIFICAZIONE

I NOSTRI VINI



BRUT

Il Franciacorta a cui dedichiamo maggiori attenzioni, proviene da uve di un'unica vendemmia e vuole essere la nostra interpretazione di questo territorio. Un vino semplice, ma mai banale dalla grande beva.

SATÈN

Un vino estremamente elegante, con una bolla morbida e cremosa ma fedele al nostro stile che vuole mettere in risalto le peculiarità dello Chardonnay e del Pinot Bianco nel nostro territorio.

ROSÉ

Un rosé dal carattere deciso, elegante e con una spiccata vinosità. E' la nostra interpretazione del Pinot Nero vinificato rosato, si identifica nel territorio, ed è espressione di un'unica annata.

MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO

Il Franciacorta che proviene da un'unica vendemmia, unendo l'interpretazione del territorio con l'evoluzione, che la lunga sosta sui lieviti può dare.



BRUT

FRANCIACORTA D.O.C.G.

Vitigni: 70% Chardonnay – 20% Pinot Nero – 10% Pinot Bianco.

Produzione media annuale di bottiglie: 15.500 bottiglie - 250 magnum.

Provenienza uve: nei nostri vigneti nel Comune di Cologne, Coccaglio e Rovato.

Tipologia terreno: fluvioglaciale e colluvi gradonati, di media fertilità, sciolto.

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot.

Densità d'impianto: 5.000 piante/ha.

Resa per ettaro: 95 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro.

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg tra meta e fine agosto.

Vinificazione: In bianco in pressa pneumatica con separazione della I^ e II^ spremitura. Dopo l'illimpidimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica, continuiamo con regolari battonage fino all'assemblaggio della cuvée che a Marzo, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione ed affinamento: Le bottiglie accatastate restano minimo 18 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Tiraggio: primavera successiva alla vendemmia.

Residuo zuccherino: <1 grammo/litro.



SATÈN

FRANCIACORTA D.O.C.G.

Vitigni: 90% Chardonnay 10% Pinot Bianco.

Produzione media annuale di bottiglie: 6.000 bottiglie.

Provenienza uve: nei nostri vigneti nel Comune di Cologne, Coccaglio e Rovato.

Tipologia terreno: fluvioglaciale e colluvi gradonati, di media fertilità, sciolto.

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot.

Densità d'impianto: 5.000 piante/ha.

Resa per ettaro: 95 quintali di uva per ettaro = 35 ettolitri per ettaro.

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg da meta a fine agosto.

Vinificazione: in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I^ e II^ frazione. Dopo l'illimpidimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica, continuiamo con regolari battonage fino all'assemblaggio della Cuvée che a Marzo, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione ed affinamento: Le bottiglie accatastate restano minimo 36 a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Tiraggio: primavera successiva alla vendemmia.

Residuo zuccherino: <1 g/L.



ROSÉ

FRANCIACORTA D.O.C.G.

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Produzione media annuale di bottiglie: 2.000 bottiglie.

Provenienza uve: nei nostri vigneti nel Comune di Cologne e Coccaglio.

Tipologia terreno: fluvioglaciale, di media fertilità, sciolto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità d'impianto: 5.000 piante/ha.

Resa per ettaro: 95 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro.

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg tra metà e fine agosto.

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura procediamo con una leggera macerazione di circa 4 ore con successiva pressatura e separazione della I^a e II^a spremitura. Dopo l'illimpidimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica, continuiamo con regolari battonage fino a marzo, quando aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione ed affinamento: le bottiglie accatastate restano almeno 36 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Tiraggio: primavera successiva alla vendemmia.

Residuo zuccherino: <1 g/L.



DOSAGGIO ZERO

FRANCIACORTA D.O.C.G.
MILLESIMATO

Vitigni: 75% Chardonnay – 25% Pinot Nero.

Produzione media annuale di bottiglie: 3.500 bottiglie.

Provenienza uve: nei nostri vigneti nel Comune di Cologne e Coccaglio.

Tipologia terreno: fluvioglaciale e colluvi gradonati, di media fertilità, sciolto.

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot.

Densità d'impianto: 5.000 piante/ha.

Resa per ettaro: 95 quintali di uva per ettaro = 32 ettolitri per ettaro.

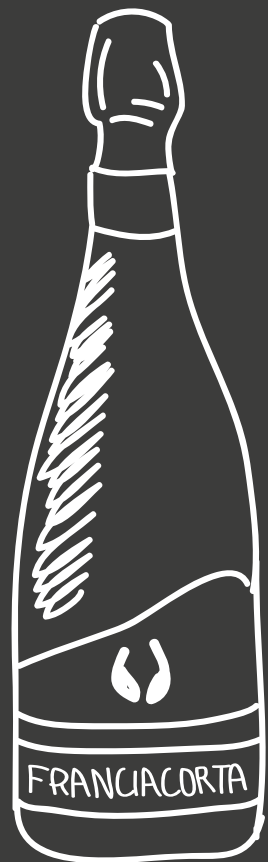
Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg da metà a fine agosto.

Vinificazione: in bianco con pressa pneumatica e separazione della I^a e II^a spremitura. Dopo l'illimpidimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica, continuiamo con regolari battonage fino all'assemblaggio delle migliori basi spumante dell'annata, a formare la Cuvée che a Marzo, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione ed affinamento: le bottiglie accatastate restano 50 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Tiraggio: primavera successiva alla vendemmia.

Residuo zuccherino: <1 g/L.



C O R T E F U S I A



DOSAGGIO
ZUCCHERI

0 - 3 g/l	dosaggio zero
0 - 6 g/l	extra brut
0 - 12 g/l	brut
12 - 17 g/l	extra dry
17 - 32 g/l	dry
33 - 50 g/l	demisec



TIPOLOGIE
E UVE

- FRANCIACORTA
18 mesi sui lieviti
Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco
- FRANCIACORTA SATÈN
24 mesi sui lieviti
Chardonnay e Pinot bianco
- FRANCIACORTA ROSÉ
24 mesi sui lieviti
minimo 25% Pinot nero
- FRANCIACORTA MILLESIMATO
30 mesi sui lieviti
minimo 85% di uve dello stesso anno
- FRANCIACORTA RISERVA
60 mesi sui lieviti
minimo 85% di uve dello stesso anno

Società Agricola Corte Fusia

Via degli Orti 2 | Coccaglio (BS)

Daniele +39 328 847 12 76

Gigi +39 338 471 51 69

info@cortefusia.com



C O R T E F U S I A



www.cortefusia.com