

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

scritto da Caterina Zanirato | 07/04/2023



**Quella inaugurata il 1 aprile a Montebello Vicentino è una cantina che nasce dal sogno di Gianluigi Marchesini, condiviso dai figli Valentina e Nicolò nonchè 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.

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**, **Capitelozero.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".

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

Un taglio del nastro che è equivalso 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.

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 **Capiteldeoro**: 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.

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.

## **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».

## **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](http://www.cortecapitelli.it)