

AZIENDA

La storia della mia azienda risale sin dal 1943, quando la famiglia Pieri acquistò la loc Piancornello. A fine degli anni '80 con la scomparsa del nonno materno, una parte della proprietà è passata alla figlia Pieri Silvana, che poi nel tempo, ha diviso le proprietà fra i figli, così nasce "CORTE DEI VENTI"!

L'azienda Corte dei Venti sorge a sud est nel comune di Montalcino nella zona più soleggiata, quella delle terre rosse, nell'entroterra tra Sant'Angelo e Castelnuovo dell'Abate, nasce dalla passione e dal legame con la terra ed il vino, che da sempre legano la famiglia di Clara Monaci e Maurizio Machetti al territorio di Montalcino.

Il nome "Corte dei Venti" deriva dalla particolare confluenza dei venti che costantemente soffiano nella zona. Questo permette un clima tipicamente mediterraneo, privo di nebbie, con piogge primaverili, garantendo ai vigneti condizioni favorevoli e salutari sia per le viti in fase vegetativa e sia per l'uva a vendemmia, così le giornate sono ottimali per la graduale e completa maturazione dei grappoli.

Con questo spirito, grazie alla altissima vocazione qualitativa dei vigneti di questa zona e all'esperienza dell'enologo Fabio Signorini, Corte dei Venti si propone di offrire agli amanti di Montalcino una gamma di vini sinceri, indissolubilmente legati al territorio, che ne sappiamo esprimere la potenza e la generosità e nel tempo stesso l'eleganza e la sobrietà.

L'altitudine dell'azienda va dai 100 ai 300 MT sul livello del mare.

I VIGNETI

I vigneti si estendono sul versante sud est affacciandosi sui suggestivi paesaggi del Monte Amiata. Sono caratterizzati da terreni collinari con ripide più o meno scoscese, ricchi di argilla calcarea ferrosa, freschi e ben dotati di sostanze minerali, influenzati dai venti provenienti dal mare che garantiscono una maturazione prolungata e ottimale delle uve. È in questa terra e in queste particolari condizioni climatiche che il Sangiovese, allevato a cordone speronato, trova una delle sue massime espressioni.

L'azienda ha 5 ettari di terreni vitati di cui 2.80 ettari a Brunello, i rimanenti a Rosso Di Montalcino e Sant'Antimo.

La vendemmia a Corte dei Venti avviene solo quando le uve hanno raggiunto la completa maturazione, cosa molto semplice visto le particolari condizioni. Per capire il momento ottimale dalla raccolta, oltre alle specifiche analisi della ricerca della maturità fenolica, in particolare con l'esperienza dell'enologo valutiamo l'equilibrio gustativo delle uve. La vendemmia è manualmente e avviene con rigorosa scelta dei grappoli per ogni tipologia di varietà e di vino.

L'OLIVETO

Nell'azienda Corte dei Venti ci sono inoltre 3 ettari di oliveto, dai secolari olivi di Olivastra, Correggiolo e Moraiolo.

Le olive vengono raccolte da sempre a mano, ed appena raccolte vengono portate al frantoio, dove grazie al sistema di molitura a freddo, sono trasformate in un Olio extravergine di Oliva con delle caratteristiche uniche.

LA CANTINA

La Cantina di recente costruzione per buona parte interrata, è a temperatura e umidificazione controllata, ed è suddivisa in 2 zone distinte, una parte per la vinificazione con vasche d'acciaio e l'altra d'invecchiamento, con botti di legno da 25 hl per il Brunello di Montalcino e con tonneaux e barriques per il Rosso di Montalcino e il S. Antimo Rosso. E' qui, in questi luoghi che si respirano i sentori del vino, che riposa per lunghi tempi.

La vinificazione avviene con rimontaggi soffici e delectage a temperatura controllata massimo a 24° c, la macerazione sulle bucce, a seconda della tipologia di vino e della varietà di uva va dai 12 a 28 giorni.

Il periodo di maturazione in legno è preceduto dalla fermentazione malolattica che avviene in acciaio e dalla fase di decantazione naturale durante il periodo invernale.

AFFINAMENTO

La Camera d'invecchiamento, dove riposano i vini per il periodo dell'affinamento non solo perché previsto dal disciplinare di produzione ma anche le vecchie annate per le quali si ritiene necessario un periodo di maturazione più lungo, questa scelta risale sin dal 1990 anno in cui la cantina ha incominciato ad imbottigliare.

I PRODOTTI:

BRUNELLO DI MONTALCINO BRUNELLO RISERVA ,

Un prodotto, che viene prodotto poche bottiglie e solo nelle migliori annate.

TIPOLOGIA:D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino(si) località Piancornello

UVAGGIO: Sangiovese grosso, localmente denominato Brunello, al 100%.

AFFINAMENTO:42 /48 mesi di affinamento in botti di rovere di slovenia della capacità di 20/25 hl, e successiva permanenza in bottiglia di 6/ 12 mesi in locali a temperatura controllata.

COLORE: Rosso rubino luminoso e trasparente con tipici riflessi granati.

PROFUMO: Le note fruttate, si integrano alle note speziate, e alle foglie di tabacco.

SAPORE: Il grande equilibrio tra acidità e morbidezza si integra ad una struttura tannina straordinaria. Un vino pronto ad affrontare il tempo.

BRUNELLO DI MONTALCINO QUATTROVENTI

TIPOLOGIA: D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino (SI) località Piancornello

UVAGGIO: Sangiovese grosso, localmente denominato Brunello, al 100%.

AFFINAMENTO: 36 mesi in botti di rovere di Slovenia della capacità di 20/25 hl. E successiva permanenza in bottiglia di minimo 8 mesi in locali a temperatura controllata.

COLORE Rosso rubino brillante, con riflessi granati.

PROFUMO: Tipiche note di frutta rossa matura che si integrano armonicamente con sentori di spezie dolci (vaniglia e cioccolato) su un delicato sfondo etereo e balsamico, in cui si riconoscono sfumature di tabacco essiccato ed erbe officinali.

SAPORE: La grande intensità gustativa, la pienezza e la rotondità in bocca risultano ottimamente supportate da freschezza e struttura; i tannini robusti e gentili allo stesso tempo, danno eleganza e persistenza a questo vino e gli assicurano prospettiva e serbevolezza negli anni.

ROSSO DI MONTALCINO

TIPOLOGIA: D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino (Si) Loc Piancornello

UVAGGIO: Sangiovese grosso, localmente denominato Brunello, al 100%.

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti, tonneaux o barrique, successiva permanenza in bottiglia di minimo 4 mesi in locali a temperatura controllata.

COLORE Rosso rubino vivo, intenso e brillante, riflessi molto luminosi.

PROFUMO: Nitido, fresco, con note di frutta fresca rossa, che si mescolano a sentori terziari, tra i quali spicca il tabacco essiccato.

SAPORE: Ampio, persistente e vivace, con una sottile e finissima struttura tannina.

SAN ANTIMO ROSSO

TIPOLOGIA: D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino (Si) località Piancornello

UVAGGIO: Sangiovese grosso, localmente denominato Brunello, al 60%. Merlot, al 20%. Cabernet sovignon al 10%. Syrah al 10%.

AFFINAMENTO: 12 mesi in fusti di rovere da 500/250 litri, e successiva permanenza in bottiglia di minimo 4 mesi in locali a temperatura controllata.

COLORE: Rosso rubino intenso e brillante, riflessi violetti molto luminosi.

PROFUMO: Netto con forti note di frutta rossa matura, in particolare mora e mirtillo, che si sposano con decisi sentori speziati sia dolci, sia freschi.

SAPORE: Rotondo, caldo ed avvolgente di buona acidità, con trama tannica, e con una fragranza di aromi, che lo rende particolarmente invitante gradevole.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

VARIETA': olivastra, correggiolo, moraiolo

METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano

SISTEMA DI ESTRAZIONE : Estrazione a freddo

ASPETTO: Verde brillante

PROFUMO: intensa fragranza e persistente fruttato che ricorda l'oliva appena franta.

SAPORE: Deciso e armonico, presenta un'ottima struttura ed equilibrio, con una nota finale piccante.

GRAPPA DI BRUNELLO

MATERIA PRIMA: Vinacce fermentate di uva sangiovese grosso, atte alla produzione di Brunello di Montalcino prodotte da CORTE DEI VENTI

AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoi di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

sensazioni visive: limpido diamantino

sensazioni olfattive: ricche di inconsueti profumi e intense fragranze

sensazioni gustative : Sapore secco, armonico, persistente, caldo ma senza aggressione alcolica, scivola sul palato senza spigolature.

DISTILLATORE:distilleria Nannoni

GRAPPA DI BRUNELLO BARRICCATA:

MATERIA PRIMA: Vinacce fermentate di uva sangiovese grosso, atte alla produzione di Brunello di Montalcino prodotte da CORTE DEI VENTI

AFFINAMENTO: 18 mesi in caratelli di legno di rovere

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

sensazioni visive: oro brillante e intenso

sensazioni olfattive: ricche di inconsueti profumi e intense fragranze

sensazioni gustative : Sapore secco, armonico, persistente, caldo, lasciando la bocca molto asciutta e pulita.

DISTILLATORE:distilleria Nannoni

LA DEGUSTAZIONE

Presso la nostra azienda è possibile degustare tutti i nostri prodotti accompagnati da salumi e formaggi delle Crete Senesi , stuzzichini, e cibi freddi. Su prenotazione effettuiamo dei piccoli pranzi con piatti freddi.