



LE CORTI DEI FARFENSI

L'Azienda, di proprietà di Marco e Antonella Cavalieri, ha sede a Moresco e conta una superficie vitata di circa 30 ettari distribuiti nei Comuni di Moresco, Grottammare, Ripatransone e Fermo. Le varietà coltivate derivano la loro presenza dalla volontà di riprodurre in Azienda, l'antica ripartizione delle varietà dei vigneti storici del territorio, reinterpretando un sapere consolidato da secoli di esperienze. L'Azienda nasce da un progetto comune di Marco, agronomo, consulente vitivinicolo di diverse aziende ed Antonella, nati entrambi marchigiani ma vissuti per lunghi periodi fuori.

Le Corti dei Farfensi

Le Corti dei Farfensi S.a.

Via Molino, 12, 63826 Moresco, FM - tel +39 0734274111 - fax +39 0734274112 - info@lecortideifarfensi.it - www.lecortideifarfensi.it - Responsabili della produzione: Marco e Antonella Cavalieri (Titolari), Marco Cavalieri (Enologo) - Anno avviamento: 1997 - Vini prodotti: 7 - €100.000 - Ettari: 30 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ❏ sì - ☺ sì - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Abate Pietro 2016

96

Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 32

Sensazioni: la mora allo stadio di dolcezza di polpa e di spezia più pura. E quando schiocca, particolarissimo, dolce, aromatico, porge un richiamo al frutto di bosco intensissimo. È un frutto di stupenda suadenza, un cassis di gran potenza, una marasca ultrafitta ma dolcissima, e con una vena vegetale, per l'appunto polposa, che sfuma la sua possanza in levigatezza profonda. Che rotondità allora la sua stupenda vena fruttosa. Lo si riceve al palato, e la bocca, tonda, voluminosa, avvolgentissima, a convessa cupola, maestosa si dispone. Dell'aroma ciò che colpisce è l'intero stadio ossidativo pur all'apice di maturità del suo disidratato succo: a questi livelli di solarità la concentrazione della soluzione è pasta tramosa di polpa e glicerina, raramente, come in questo caso, anche linfatica suadenza di fiore. Poi la sua assoluta souplesse morbido/tannica, la coesa sovradimensionalità e purezza del suo frutto e delle sue spezie. Sigillo enologico al suo nativo rango viticolo. Un gran vino, fra i migliori rossi dell'anno. Chapeau.



Informazioni: 🍷 - 📅30/07/20 - 🏠D - €10.000 - 🍷Montepulciano

Impressioni del produttore: austero si apre in una complessa eleganza. Rosso rubino intenso. Esordisce con eleganti profumi di vaniglia, liquirizia e piccoli frutti rossi con un bouquet floreale di ciclamino e viola. Al palato, caldo e avvolgente il tannino emerge ben presente ma morbido ed equilibrato, e conduce al lungo retrogusto di spezie. Riposa in piccoli tini per 16 mesi e affina a lungo in bottiglia.

GLI ALTRI VINI

S. JOSEPH

ROSSO PICENO SUPERIORE DOC 2017

IP: 94

C: 32 - E: 32 - I: 30 - 🍷 - 📅: 20.000 - 🍷: Montepulciano 50%, Sangiovese 50%

CLOS SANGIOVESE MARCHE IGT 2017

IP: 93

C: 32 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - 📅: d.n.f. - 🍷: Sangiovese

Commento Conclusivo

Tre grandi vini presentano Le Corti dei Farfensi. Il Clos Sangiovese Marche Igt 2017, cremoso, camoso nel suo frutto senza mai esser troppo duro. Dosato sapientemente in balsami di nitide spezie come il S. Joseph Rosso Piceno Superiore Doc 2017, questo di ancor più splendida souplesse morbido-tannica espressiva. Fra i migliori rossi italiani dell'anno infine l'Abate Pietro 2016: qui la sua mora pura rifugge in spezie dolcezze tanto fitta, quanto morbida e inossidatamente prima. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 94,33 (+2,91%); QOT: 6,32

Indici complessivi: C: 32 - E: 31,66 - I: 30,66