

Corte Fusia, sul Monte Orfano il Franciacorta Docg che segue le annate

20 Marzo 2025



COCCAGLIO - Una chiacchierata tra amici che ruota attorno a una cascina abbandonata. Quel luogo diventa la spinta per l'inizio di un'avventura. Alla base un legame stretto fin da bambini, sui banchi di scuola, e la passione in comune verso un settore, quello vinicolo. Ecco le fondamenta di Corte Fusia, azienda vinicola nel cuore della Franciacorta, creata nel 2010 da **Daniele Gentile** e **Gigi Nembrini**.

Dopo varie esperienze in giro per il mondo, 15 anni fa, Daniele enologo e Gigi agronomo si ritrovano a parlare, neanche a dirlo, davanti a un bicchiere di vino, di un'antica corte risalente al 1600 a Coccaglio, in provincia di Brescia. "Un po' per scherzo e senza programmarlo prima, quasi casualmente abbiamo pensato di mettere su insieme un'azienda di vino", racconta Daniele a *Virtù Quotidiane*.



La scelta, dato il posto, è quasi obbligata, produrre Franciacorta Docg. Con il nome che racconta della corte e della fusia, cioè “una roggia irrigua del 1300 che parte dal Lago d’Iseo e che divide la collina”, spiega Gentile, i due produttori iniziano a coltivare sul Monte Orfano, una sottozona della Franciacorta, “che si differenzia dal resto del territorio per temperature leggermente superiori e per un terreno roccioso, argilloso e mediamente più calcareo”, in tre ettari, oggi arrivati a dieci, i vitigni Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco, “tutti secondo una viticoltura integrata. La nostra filosofia si basa sul sentirsi parte del territorio e volerlo rappresentare attraverso il vino, una delle espressioni più immediate e dirette della terra e di come l’uomo interagisce con essa. Un altro principio fondamentale riguarda il rispetto del territorio ed è per questo motivo che l’azienda Corte Fusia cerca sempre di limitare l’invasività, sia in vigna che in cantina”, dice.

“Noi imbottigliamo tutto il vino di annata”, illustra l’enologo, “nel senso che non abbiamo vini Riserva e questo è molto inusuale nella produzione di Metodo classico. In più facciamo vinificazione solo in acciaio, non aggiungiamo niente e quindi è l’annata che comanda, sempre. Negli ultimi anni però abbiamo iniziato a governare il fatto che l’anno è stato particolarmente difficile, come ad esempio il 2022 molto siccitoso produciamo un solo vino e questo ci aiuta a mantenere vini più freschi, più integri”.



La produzione al momento si fonda su quattro referenze della linea classica, il Brut, il Satén, il Rosé e il Millesimato. In tutti c'è una unione di diversi vigneti, e ogni anno si cambia la percentuale. Poi c'è la linea Orfano che ricorda il Monte da cui tutto parte (ma il cui nome non è stato utilizzato integralmente perché il disciplinare di Franciacorta non consente di attingere ai toponimi). Le uve sono di un impianto del '90 con Chardonnay e Pinot Bianco e la vinificazione dei vigneti avviene separatamente, "una sorta di cru", dice ancora Gentile.

La gamma si amplierà di altri due vini, la novità dell'azienda che per il futuro punta ad aumentare la quantità di produzione, affinché "da piccoli piccoli, ci assestiamo su una media di 50-55 mila bottiglie l'anno", anticipa. "Una volta consolidati questi numeri, avremo sicuramente bisogno di nuovi spazi. In quindici anni sono cambiate tantissime cose, abbiamo perso i capelli tanto per dirne una (ride, ndr), ma il mondo del Metodo classico è molto lento, il tempo è il primo nostro socio e noi siamo abituati ad andare avanti a step".

