



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

Vigneti

Le diverse origini dei terreni e i vari micro-climi che caratterizzano i territori della nostra azienda ci permettono di coltivare in condizioni ottimali tutte le varietà di uve da noi allevate. Per questi motivi, un'uva molto vulnerabile alla peronospora come il Nero Buono di Cori riesce a maturare perfettamente in vigneti molto ventilati, ben esposti al sole e situati ad una buona altitudine. Diverse sono le esigenze di alcune varietà bianche come i nostri due cloni di Greco, il giallo e il moro, che preferiscono terreni più freschi e un clima meno caldo. Tutte queste esperienze ci sono state tramandate dai nostri antenati, che hanno sempre coltivato viti a Cori accumulando di generazione in generazione importanti esperienze che oggi ci consentono di fare agricoltura biologica. I vitigni attualmente coltivati di uve bianche sono il Bellone, l'Arciprete Bianco (biotipo del Bellone), la Malvasia, il Trebbiano e le due varietà di Greco, dette in loco moro e giallo. Per quanto riguarda le uve a bacca rossa alleviamo la varietà Nero Buono di Cori, Montepulciano, Cesanese e, da poco, anche il Sangiovese. L'età dei vigneti va da quelli appena impiantati fino a 30 anni. La densità di viti per ettaro parte da 1300 e arriva a 5000. La forma di allevamento è a cordone speronato e a guiot.