



Il complesso di Fumane, oggi denominato "*Corteforte*", sorse come sistema difensivo in età medievale. Originariamente costituito da quattro torri laterali collegate da alto muro di cinta in pietra, era stato edificato in un punto strategico della vallata, nella contrada di Osan.

Venute meno le necessità difensive, passò nel XVII secolo in proprietà ad una nobile famiglia veronese, che lo trasformò in dimora di campagna, ingentilita da decorazioni e nuove aperture ad arco. Anche i terreni adiacenti furono convertiti e trasformati in vigneti.

Il complesso costituisce oggi un'azienda agricola produttrice di vini classici della Valpolicella: Valpolicella Ripasso DOC, Amarone e Recioto DOC.

Viene altresì custodita la tradizione di un antico vino, il Recioto "*Amandorlato*", considerato il papà dell'Amarone.

I vigneti, allevati con il tradizionale metodo della Pergola Veronese, si estendono per circa tre ettari ad un'altitudine tra i 150 e i 300 metri su terreno di origine vulcanica, basaltica con pietra rossa e calcarea.

Le uve appartengono alla tradizione ampelografica della Valpolicella: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, oltre ad una piccola quantità di varietà autoctone: Oseleta, Dindarella, Pelara.

L'appassimento avviene in fruttai e tutti i vini, affinati in botti usate di rovere francese, si distinguono per il carattere deciso ma tradizionale.

Vengono prodotte tre distinte tipologie di Amarone, il "*Terre di San Zeno*", che deriva il proprio nome da vigneti un tempo beneficio dell'Abate di S. Zeno; il "*Vigneti di Osan*", piccolo appezzamento "cru" che produce poche centinaia di bottiglie ogni anno ed il "*Dea Lualda*", fiore all'occhiello di Corteforte, che nasce solo in eccellenti annate e con in frutti migliori, a motivo di ciò dedicato alla Dea protettrice della fertilità dei campi e della prosperità dei raccolti all'epoca degli Arusnati, antico popolo autoctono della Valpolicella prima della conquista romana. La produzione viene completata dal Rosso IGT "Concentus" ispirato all'armonioso connubio di uve diverse della base ampelografica della Valpolicella.

E' possibile naturalmente acquistare in azienda i vini di Corteforte oppure richiederne la spedizione, con la comodità di riceverli direttamente presso la propria abitazione.

Corteforte è anche agriturismo, con la possibilità di pernottamento nelle camere dell'antica torre medievale difensiva. Le quattro camere doppie, che portano i nomi delle uve tradizionali della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara, Dindarella), sono arredate con mobili d'epoca e dotate di moderni e confortevoli servizi. È disponibile altresì una piccola e affascinante casetta di campagna situata sulla cima di un colle e circondata da oliveti (da cui il nome di Olivella) e vigneti, con una splendida vista sulla pianura circostante.

Molti gli spazi dedicati al relax, come il tranquillo e idilliaco giardino interno o il terrazzino posizionato in cima alla torre merlata, dotato di adeguate attrezzature e dal quale si gode di una vista mozzafiato sui vigneti e la campagna circostanti.

The complex of Fumane, today called "*Corteforte*", arose as a defensive system in the Middle Ages.

Originally consisting of four side towers connected by high walls made of stone, it was built at a strategic point of the valley, in the area of Osan.

In the seventeenth century it became the property of a noble family, who transformed it into country house, refined by new decoration and arches. Even the surrounding land was converted and turned into vineyards.



The complex is now a farm producing the classical wines of Valpolicella: Valpolicella Ripasso DOC, Amarone e Recioto DOC.

It also preserved the tradition of an ancient wine, Recioto "Amandorlato", considered the father of the Amarone.

The vines, brought up with the traditional method of Pergola Veronese, stretch for about three hectares at an altitude between 150 and 300 meters on volcanic and basaltic soil, with red stone and limestone.

The grapes own to the ampelographical tradition of the Valpolicella: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, in addition to a small amount of native varieties: Oseleta, Dindarella, Pelara.

The drying takes place in a loft and all wines, aged in French oak barrels, are distinguished by their strong but traditional character.

They are produced three different types of Amarone, "Terre di San Zeno", which derives its name from the vineyards once the benefit of the Abbot of St. Zeno; "Vigneti di Osan", a small plot "cru" that produces a few hundred bottles per year and "Dea Lualda" flagship of Corteforte, which arises only in exceptional vintages and with the best fruits.

For that dedicated to the goddess of fertility of the fields and prosperity of the harvest at the time of Arusnati, ancient and indigenous people of the Valpolicella before the Roman conquest.

The production is completed by Rosso IGT "Concentus" inspired by the harmonious blend of different grapes of the ampelographical base Valpolicella.

It is of course possible to buy in the wine or request the expedition of them, with the convenience of receiving them directly to your own home.

Corteforte is also a farm house, with the possibility to overnight in the rooms of the ancient medieval tower.

The four double rooms, which are named after the traditional grapes of Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara, Dindarella), are furnished with vintage's furniture and equipped with modern and comfortable facilities.

There is also a charming little country cottage situated on the top of a hill and surrounded by olive groves (hence the name of Olivella) and vineyards, with a splendid view of the surrounding plain.

Many relaxation areas, such as the peaceful and idyllic garden or the terrace placed on top of the crenellated tower, with appropriate equipment and which offers a breathtaking view over the vineyards and the surrounding countryside.