



## DE ANGELIS CORVI

Docg Montepulciano D'Abruzzo Colline  
Teramane Fonte Raviliano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Az. Vitivinicola De Angelis Corvi](#)

Proprietà: Corrado De Angelis Corvi

È

Controguerra, precisamente Contrada Pignotto. Controtendenza, precisamente Corrado De Angelis Corvi. Ieratico, nobile nel portamento e nei modi, con le lunghe gambe magre mi scorta, tenendo il mio passo, alle vigne. Siamo tra il mare, la Maiella e il Gran Sasso, a ridosso della Val Vibrata: una vista incredibile. Nove ettari a cordone speronato, su terreni di medio impasto, argillosi, a 300 metri d'altitudine. Messer Corrado, pur venendo da una famiglia che produceva vino negli anni '60, fa altro, per poi tornare alla terra nel '02. Inizia d'accapo rivolgendosi a degli enologi, poi, da 5 anni a questa parte, "segue il suo istinto". Quest'uomo di una certa età, fuori dal tempo, pacato, riflessivo, che pur non conoscendolo ti viene voglia di abbracciare per la tenerezza e l'onestà intellettuale che ti ispira, sa bene quello che vuole per le sue amate vigne e per il suo vino. Certificato bio nel '12, certificato biodinamico nel '19, le sue scelte son ben meditate: fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, nessuna chiarifica o filtrazione, legno solo per la riserva, mentre per il resto (Trebiano, Cerasuolo e il Colline Teramane Montepulciano Docg) cemento e acciaio. Il suo Colline Teramane Montepulciano Docg Fonte Raviliano '17 profuma di gelso, rosa canina, agrume: preciso e netto, ti cattura subito. Equilibrato, sostenuto da tannini fitti, è pervaso da una fresca tensione che chiede altri sorsi.

**(Alessandra Piubello)**