

I VINI DI LIVORNO

# Il mare, l'agriturismo, il vino

di Francesca Lucchese

**I**l progetto Agrilandia nasce nel 1994 dalla lungimiranza della famiglia Martini, che si innamora di una collina abbandonata sull'altopiano delle Spianate, nella bellissima località marittima di Castiglioncello, intuendo immediatamente le potenzialità. Oggi la tenuta si estende per cento ettari, di cui cinque vitati e cinque coltivati ad oliveto. L'olio è la prima sfida produttiva: il Fortulla Igp, frutto della raccolta a mano esclusivamente a mezzo brucatura, extravergine mediamente fruttato e armonico. Subito dopo è arrivata la passione per il vino, in un terreno naturalmente vocato esposto a sud-est e ai benefici della brezza marina. Nel 2003 i primi impianti che hanno dato alla luce il rosso dell'azienda, 50% Cabernet Franc e 50% Cabernet Sauvignon. Il Fortulla Igt Toscana (stesso nome scelto per l'olio, dal rio Fortullino che scorre intorno alla proprietà delimitandone i confini) è un calice di medio corpo, molto fruttato con sentori di vaniglia e pepe verde, tannico e di buona struttura. La prima annata, il 2005, ha ottenuto il punteggio di 89/100 sulla guida di Veronelli e a partire dalla vendemmia 2007 potrà fregiarsi della Doc Terratico di Bibbona, con circa 15 000-16 000 bottiglie in commercio alla fine dell'estate. Fortulla è appena nato, ma già vuole crescere sdoppiandosi in un rosso di più facile beva e un rosso da invecchiamento, sdoppiamento previsto con la prossima vendemmia. La sfida successiva sarà quella del

Sui declivi  
della costa  
livornese  
sorge  
Agrilandia,  
luoghi  
e sapori  
tipici del  
Mediterraneo



bianco, ideale per l'accompagnamento dei piatti a base di pesce fresco proposti tutto l'anno nel ristorante Casale del Mare. Il locale sorge nell'antica cascina ristrutturata, dimora anche dell'omonimo agriturismo, residenza ideale per gli amanti del mare, della natura e del buon cibo. Contraddistingue l'azienda il rispetto dell'ambiente e l'attenzione al risparmio delle risorse energetiche attraverso l'utilizzo di pannelli solari e da poche settimane l'attivazione di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica. Stessa filosofia per l'impianto di irrigazione che utilizza le acque di scarico depurate e la raccolta di acqua piovana tramite involti costruiti ad hoc. Nota di costume: a metà giugno Agrilandia ospita nel suo campo di gara la prima edizione del Concorso Ippico nazionale di salto a ostacoli, rievocazione storica della manifestazione che si teneva a Castiglioncello negli anni Cinquanta. ■

## **The sea, the agritourism, the wine**

**On the slopes of the coast of Livorno rises Agrilandia, Mediterranean typical places and tastes**

*The Agrilandia project started in 1994 thanks to the foresight of the Martini family, which fell in love with an abandoned hill on the Spianate tableland, in the wonderful resort of Castiglioncello, sensing immediately its potential. Today the estate covers 100 hectares, including five hectares of vineyards and five hectares of olive groves. Oil is the first productive challenge: Fortulla Igp,*





**AGRILANDIA Soc. Agr. ARL**  
 Strada Vicinale delle Spianate  
 57016 Castiglioncello (LI)  
 Tel. 0586 759007  
 Cell. 340 4524303  
 Fax 0586 759921  
 info@agrilandia.eu  
 www.agrilandia.eu

*fruit exclusively of hand picking, an extra virgin olive oil, fruity and harmonious on average. Immediately after, came the passion for wine, in a naturally suited land, exposed to south-east and to the benefits of the sea breeze. In 2003 the first vineyards gave birth to the first Agrilandia red wine, 50% Cabernet Franc and 50% Cabernet Sauvignon. The Fortulla IGT Toscana (the same name chosen for the oil, taken from the Fortullino river that flows around the property's borders) is a glass of medium-bodied, very fruity wine with vanilla and green pepper inklings, tannic and with a good structure. The first vintage wine, the 2005, has obtained the score of 89/100 on the Veronelli guide and from the 2007 harvest they will be able to use the Doc Terratico di Bibbona, with about 15.000-16.000 bottles on the market in late summer. Fortulla is just born, but it already wants to grow up doubling itself in a red wine easier to drink and another red wine to age, already provided with the next harvest. The next challenge will be the white wine, ideal with the fresh fish dishes proposed throughout the year in the restaurant Casale del Mare. The restaurant rises in an ancient restructured farm, also residence of the agritourism, ideal place for lovers of the sea, of nature and good food. The farm stands out for the respect for the environment and the attention to the saving of energy resources through the use of solar panels and, from a few weeks, the activation of photovoltaic panels for the production of electricity. The same philosophy is applied to the irrigation that uses the purified waste water and collection of rainwater through storage capacities constructed ad hoc. Costume note: in mid-June Agrilandia houses in its course ground the first edition of the national horse show jumping competition, commemoration of the event that was held in Castiglioncello in the 1950s. ■*

**Fortulla**<sup>®</sup>  
 Toscana

