

RISCOPRENDO UN TOCCO DI ROSE' ...

Antinori da tradizione e il contemporaneo Martini

Il Salone del Vino più importante d'Italia quest'anno ha segnato un ritorno ad un genere di vino, il rosé, che era stato messo un po' da parte nel territorio bolgherese e non solo. E pensare che tra i primi vini commercializzati, in tempi non sospetti, dagli storici Antinori per esempio, c'era proprio lui: il rosé. E oggi tornano sul campo, importante il nuovo investimento sperimentale, dopo Scalabrone, degli stessi Antinori, ancora in fase molto embrionale, proprio come altri grandi nomi capostipiti del miracolo Bolgheri. Come Pier Mario Meletti Cavallari che, però, se n'è andato a sperimentare i terreni assolati dell'Isola d'Elba creando l'Aleatico rosé... Dalla tradizione si passa al debutto, in stile del rosé dell'azienda Agrilandia-Casale del Mare (nella foto da sinistra Novella e Fulvio Martini, patron dell'azienda con Laura Marzari), di Castiglioncello, che per l'occasione ha voluto accompagnarne il lancio con un "abito" appositamente creato per il nuovo arrivato: un involucro di design. **Il vino.** L'ultimo prodotto prende il nome degli altri vini della produzione: "Fortulla". Il Fortulla rosé nasce da uve per metà Cabernet Franc e per metà Cabernet Sauvignon, vendemmiate a mano. L'intero ciclo di vinificazione,

dalla fermentazione all'affinamento, avviene in tini d'acciaio. Un ulteriore affinamento segue in bottiglia per circa tre mesi. Il Fortulla rosé si presenta di colore rosa tenue, all'olfatto sprigiona intensi profumi di pompelmo rosa, fragoline di bosco e rosa canina. Al palato ha una spiccata sapidità, buona freschezza e discreta persistenza olfattiva. La gradazione alcolica è di 13%. Ideale è l'abbinamento con pesce crudo e crostacei. **La bottiglia.** L'ispirazione è nata dal cipresso, piantagione tipica del posto e dell'intera regione Toscana, come

del resto è per tutti i loghi dell'azienda. Partendo dalla figura del cipresso, dunque, si è sviluppata una figura asimmetrica che cambia profilo a seconda da dove la si guarda. La base, dalla caratteristica forma a "camme", ne cambia la forma anche se la si guarda dall'alto o dal basso. Uno stile fortemente contemporaneo che si riflette anche nell'etichetta che riprende le linee della bottiglia e diventa una macchia di colore aranciato. L'aspetto elegante viene accresciuto dalla satinatura della bottiglia e dal tappo anch'esso in vetro.

L'azienda. Le uve dalle quali nasce il Fortulla rosé crescono nel vigneto sulle colline ai piedi del poggio Pelato che dominano il mare, piantato nel 2003 e che fino ad oggi ha prodotto due rossi. Nei terreni dell'azienda sono state piantate anche vigne di uva bianca per la produzione di vermentino. In produzione attualmente ci sono il Fortulla rosso, il Fortulla "Sorpas" (in omaggio la film di Dino Risi girato a Castiglioncello), una grappa bianca e una grappa affinata in legno. L'azienda coltiva anche olivi di tre diverse varietà, dai quali si produce l'olio extravergine Igp (Indicazione geografica protetta).

D.V/C.C.

