

CASTIGLIONCELLO «FIOCCO AZZURRO» NELL'AZIENDA DI FULVIO MARTINI E LAURA MARZARI

Dal Casale del Mare al Vinitaly, ecco il decollo del «Fortulla bianco»

di CINZIA GORLA

— CASTIGLIONCELLO —

IMBOTTIGLIATO. E pronto per il debutto ufficiale tra pochi giorni al Vinitaly, dove dal 7 al 10 aprile verrà presentato insieme alla seconda annata del rosé, che al Vinitaly era stato presentato un anno fa. Fiocco azzurro dunque al Casale del Mare per la nascita del Fortulla Bianco, il primo vino bianco «made in Castiglioncello». Vermentino ultimo nato dai sette ettari di vigneti che dalle Spianate declinano verso il mare del Quercetano dell'azienda guidata

VERMENTINO
Il nuovo prodotto
va ad aggiungersi al già
lanciatissimo rosé

da Fulvio Martini e Laura Marzari.

UN FIOCCO AZZURRO per brindare a un dolcissimo fiocco rosa, quello di San Valentino che ha portato a nonno Fulvio la prima nipotina Giorgia. Fortulla Bianco, firmato ancora una volta dall'enologo Luca D'Attoma, che abbiamo degustato in anteprima appena imbottigliato da Fulvio e Laura al rientro dal Prowein di Dusseldorf. Che spicca, ma è una caratteristica di questi vini che respirano la brezza del mare e assor-



PASSIONE Fulvio Martini in Cina con i vini made in Castiglioncello e Laura Marzari con Timothy Magee vincitori della prima edizione di «Cuochi tra le boe» a Cala de' Medici 2012; nel tondo il Fortulla bianco e rosé

bono la mineralità di un terreno privilegiato — vale anche per l'ottimo extravergine — per la sapidità che gli conferisce grande personalità e assoluta piacevolezza della beva. Un vermentino che arriva da una vendemmia di agosto, forzatamente anticipata per la costante siccità 2012, di cui come



sempre Laura e Fulvio si occuparono in prima persona.

FERMENTAZIONE a bassa temperatura e solo affinamento in acciaio, niente legno, per preservarne i profumi del Fortulla Bianco. E una elegante bottiglia in vetro, con tanto di tappo altrettanto

in vetro, la stessa elegante bottiglia varata per il pluripremiato Fortulla Rosé, da cabernet franc e cabernet sauvignon a metà, per la prima annata. E del Fortulla Rosé è molto interessante anche l'annata 2012 che cambia decisamente caratteristiche rispetto al 2011, e che abbiamo assaggiato appena imbottigliato insieme al Fortulla Bianco. Un rosé ancor più sapido dell'annata precedente, ancora più grintoso.

L'ULTIMO nato Fortulla Bianco, oltre che al penultimo nato Fortulla Rosé, si aggiunge al primogenito Fortulla Rosso, 50% cabernet franc e 50% cabernet sauvignon, e al «Sorpasso», al 47% alla pari i due cabernet e il resto merlot. Un'ascesa che non si ferma per il Casale del Mare, azienda Agri-landia, con Laura e Fulvio — imprenditore di Parma leader delle spugne — sempre in giro a promuovere nel mondo, dagli States alla Cina, con il loro vino anche Castiglioncello. Una Castiglioncello in cui si fermarono venti anni fa, ristrutturando il vecchio casale alle Spianate, dando vita a un progetto di qualità e di passione che è solo all'inizio.

