

Fortulla '94 per il 20° anniversario

3 GIORNI AGO by CAMILLA GUIGGI

Fortulla '94 un Metodo Classico Millesimato 2014 per festeggiare il 20° anniversario dell'Azienda

Venerdì 5 maggio presso il Ristorante Trussardi alla Scala l'Azienda Fortulla ha festeggiato il suo 20° anniversario.

Per festeggiare degnamente i primi 20 anni di attività l'Azienda Fortulla, situata sulle dolci colline di Castiglioncello, nel 2014 ha deciso di creare un vino speciale dedicato agli amici e al piacere di stare insieme. Oggi dopo 20 mesi di affinamento esce **Fortulla '94**, spumeggiante emblema di un sogno diventato realtà di un'Azienda che guarda al mare così come la bellezza della natura.



Fulvio Martini e Laura Marzari e gli Chef

Fortulla '94 Metodo Classico Millesimato 2014 per celebrare un sogno

Quale miglior modo per brindare al sogno di una cantina biologica, divenuto in vent'anni una meravigliosa realtà, se non con la produzione di una "bollicina" celebrativa, capace di esprimerne l'anima più autentica? Questa l'idea all'origine del nuovo Fortulla '94 Metodo Classico Millesimato 2014, firmato – come il resto della produzione Fortulla – dall'enologo Luca D'Attoma.

"Per festeggiare i nostri primi 20 anni – spiegano il patron Fulvio Martini e Laura Marzari – nel 2014 abbiamo pensato di creare un vino speciale, dedicato agli amici e al piacere di stare insieme!" Colore giallo paglierino, al naso note di fiori bianchi, frutta matura e sfumature minerali ancora in evoluzione, in bocca secco, fresco e di corpo. **Fortulla '94**, da uve Vermentino e Petit Manseng, rimanda inconfondibilmente ai colori, ai profumi e all'armonia del "mondo Fortulla": 110 ettari tra macchia mediterranea, uliveti e vigneti che abbracciano il mare, alle porte di Castiglioncello. Qui, con grande attenzione alla tutela della biodiversità di un ecosistema particolarmente ricco, si preserva e valorizza il lavoro paziente della terra e dei suoi frutti. Da uve Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Vermentino, Viogner, Petit Manseng nascono i vini Fortulla, rigorosamente biologici e di grande successo.



Fortulla '94

"L'avventura di Fortulla – racconta Fulvio Martini – inizia nel 1994 con un sogno: ridare vita e bellezza a un terreno particolarmente vocato, ma purtroppo abbandonato". Quel sogno non è rimasto fantasia: l'antica fattoria è stata trasformata nell'accogliente relais Il Casale del Mare; l'intuizione di raccogliere l'acqua piovana in due invasi ha risolto il problema della carenza idrica della zona, e reso possibile la coltivazione della vite e dell'olivo (entrambi con irrigazione a goccia) e la produzione di olio, vino, grappa e miele che restituiscono a chi li assaggia non solo l'amore e la cura delle persone che vi lavorano, ma anche i sapori unici di una terra affacciata sul mare.

"Le fini bollicine del nostro nuovo Fortulla '94 – conclude Laura Marzari – rappresentano per noi il simbolo di questo percorso, nel segno di un'instancabile passione e un costante impegno verso la ricerca della qualità nel perfetto equilibrio con la natura generosa e meravigliosa, di questo luogo incantato della Toscana, dove cielo, terra e mare si incontrano".

Gli altri vini dell'Azienda Fortulla

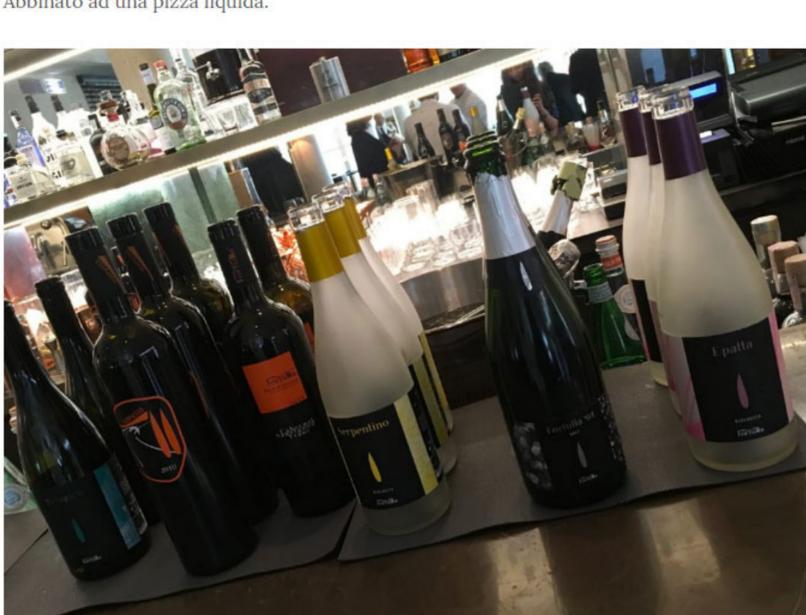
Castiglioncello un paesino della costa Toscana, famoso soprattutto negli anni '70, reso noto per alcune scene qui girate del famoso film "Il Sorpasso", uscito nel 1962, di Dino Risi, con un magnifico Vittorio Gassman. A distanza di circa 55 anni dall'uscita nelle sale di questo Film che rappresenta l'Italia del boom economico, l'Italia delle vacanze e delle soste agli autogrill, delle canzonette, dei clacson e delle auto come status symbol ecco che una nuova realtà fa parlare di Castiglioncello e fa girare il nome di questo paesino non solo in tutta Italia, ma anche all'estero. Questo è il sogno divenuto realtà dell'Azienda Fortulla.

Durante il pranzo presso il Ristorante Trussardi alla Scala sono stati serviti anche gli altri vini dell'Azienda abbinati ad un menu a 4 mani degli **Chef Roberto Conti** e **Marco Parillo**.

Serpentino 2016, Vermentino 90% e Viogner 10%, il nome viene dalla roccia madre di origine magmatica, peculiarità del terreno dove sorgono i vigneti. Al naso presenta note di pesca, ananas, fiori di campo e un tocco di fiori di sambuco. Al palato il vino è fresco, sapido, con piacevolissime note minerali. Abbinato ad una insalata di pasta di spaghetti di Gragnano, burrata di Andria e gambero rosso crudo.

Pelagico 2015, Petit Manseng in purezza, prodotto solo in annate particolari, quando la natura dà il suo "consenso". La fermentazione e la vinificazione avvengono in tonneau. Un vino che alterna profumi minerali, fruttati, speziati e balsamici come menta bianca e cardamomo. Si adatta ad accompagnare sia carni bianche sia formaggi stagionati, ma può considerarsi anche "da meditazione". In questa occasione è stato abbinato a un Parmigiano di 36 mesi. Il Pelagico viene coccolato in tutte le sue fasi soprattutto da Laura. "È un vino sensibile che va saputo ascoltare in modo che possa dare il meglio di sé!" ci spiega la sua creatrice. Il colore scelto per l'etichetta è l'azzurro turchese, un colore che richiama il mare che gli conferisce particolari sensazioni iodate.

Epatta 2015, vinificazione in rosato di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, letteralmente dove si spiegano le fasi lunari, riferendosi all'affresco della meridiana che è stato dipinto su una parete del Casale del Mare. Un vino che ha il colore del fiore della tamerice. Al naso pompelmo rosa, fragoline di bosco e lampone, note fresche che ritroviamo anche al gusto. Abbinato ad una pizza liquida.



Fortulla rosso 2012, Cabernet Franc 50% e Cabernet Sauvignon 50%. Prende il nome dal torrente che dai dolci pendii toscani a Castiglioncello scende fino a gettarsi nel Tirreno, dove si trovano i vigneti per il Fortulla. Note di frutta rossa, marasca, prugna e sentori speziati. Al palato il vino ha un ingresso morbido con buona freschezza e sapidità, tannini eleganti che lo rendono piacevole alla beva. Abbinato ad un baccalà alla livornese rivisitato.

Sorpasso 2010, il vino pluripremiato dell'azienda, prende il nome dal celebre Film. Un vino dedicato all'incontro tra la propria terra d'origine e cinema italiano, ottenuto dai migliori grappoli di uve selezionate di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, affinato in barrique di rovere francese nuove per circa 2 anni. Un vino che presenta all'olfatto intensi profumi di cassis, erbe aromatiche, macchia mediterranea, sottobosco e spezie. Al palato è ricco e complesso, con tannini avvolgenti, setosi e eleganti, dotato di una bella freschezza. Abbinato ad una guancia di chianina con mele al Brandy.

Per vivere una vera "Fortulla Experience" non resta che andare a Castiglioncello seguendo la strada del "Sorpasso" e lasciarsi rapire dalla bellezza del luogo.

