



IL NUOVO METODO CLASSICO, MILLESIMATO 2014 FORTULLA...

15
MAG
2017

IL NUOVO METODO CLASSICO, MILLESIMATO 2014 FORTULLA

Articolo di: [CityLightsNews](#)

Il nuovo Metodo Classico, Millesimato 2014, è nato per celebrare i 20 anni della cantina di Castiglioncello Fortulla '94, spumeggiante emblema di un sogno diventato realtà. 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, anima e motore della cantina di Castiglioncello - nel 2014 abbiamo pensato di creare un vino speciale, dedicato agli amici e al piacere di stare insieme!".

Con il suo colore giallo paglierino, le note aromatiche di fiori bianchi, gialli e frutta fresca e i richiami al palato - dove risulta secco, fresco, di corpo e armonico - il 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.

"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".

