

# Mangiare Bene

MangiareBene segnala

## Happy Birthday Fortulla!

*Fulvio Martini, ha voluto festeggiare con un lunch al Trussardi alla Scala i 20 anni di Fortulla la sua cantina biologica di Castiglioncello con **Fortulla '94 Metodo Classico Millesimato 2014**, una bollicina celebrativa firmata dall' enologo **Luca Dattoma**.*

*E' stato un ottimo lunch a 4 mani firmato dagli chef **Roberto Conti** del ristorante Trussardi e da **Marco Parillo** che cura la cucina del Casale del Mare, il Relais di Campagna di proprietà Fortulla.  
Lunga vita a Fortulla!*



**aura Marzari** anima e motore di Fortulla ci dà il benvenuto.

Prosegue poi raccontandoci la storia di questo vino speciale, nato nel 2014, "dedicato agli amici e al piacere di stare insieme". Questo vino da uve Vermentino e Petit Manseng, rimanda 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.

QUI il video.

1 / 8

Start Stop



---

© 1996 - 2018 Marina Malvezzi - È vietata la riproduzione anche parziale | [Scrivi a Marina](#) | [Privacy](#) | [Cookie](#) | [Pubblicità](#)