



Luca Maroni

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
*2012***

○
Lm

AGRILANDIA

Nel giugno del 1994, in un luogo in cui terra, mare e cielo si fondono in un'armonia quasi perfetta, nasce Agrilandia per realizzare un sogno: ridare spessore vitale ad un luogo abbandonato, popolandolo di oliveti, vigneti e macchia mediterranea. Con la messa a dimora di 5 ettari di vigneto e altrettanti ulivi e la creazione di invasi per la raccolta dell'acqua piovana, la collina è ritornata a vivere integrando la presenza dell'uomo e delle colture nell'armonia donatale dalla natura.

Agrilandia

Agrilandia Soc. Agr. a.r.l.

Strada Vicinale delle Spianate - 57016 Castiglioncello (LI) - tel. 0586759007 fax 0586759921 - info@agrilandia.eu - www.agrilandia.eu - Responsabili della produzione: Fulvio Martini (Titolare), Luca D'Attoma (Enologo), Laura Marzari (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1994 - Vini prodotti: 2 - €: 13.000 - Ettari: 7 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☎: sì - ☑: sì

IL MIGLIOR VINO

Fortulla 2009

88

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28



Sensazioni: nonostante la sua massiva, licorosa e maestosa potenza d'estratto, immediata la piacevolezza di questo vino. L'impatto gratifica subito a fondo: il suo cassis mentolato dalle vaniglianti spezie del rovere giunge alle nari ben intenso, nitido, con genuina fragranza. Vi è un grande accordo di intensità e di dolcezza fra la polpa e la glassa balsamica del legno che l'avvolge. Il gusto apre tondo, segue sapido, chiude fresco, poi infine ultimamente rotondo. Le sensazioni hanno compiuto un circolo, armonioso e suadente come la ciliegia nera perfettamente matura così balsamicamente richiamata. Un vino di morbida persistenza, assai ben netto nell'esecuzione enologica, di fittezza e persistenza davvero impressionante.

Informazioni: ☞ - ☎: 14/06/11 - ☑: B - €: 13.000 - ☎: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%

Impressioni del produttore: Il Fortulla 2009 è caratteristico del nostro territorio e si presenta di colore rubino intenso. All'olfatto ha una buona complessità; si avvertono note varietali, tra le quali peperone e fieno e sentori fruttati che richiamano la prugna e i frutti di bosco bene integrati con note speziate. All'assaggio ha una elegante morbidezza di tannini e una piacevole sapidità che gli dona inoltre una buona persistenza.

Commento Conclusivo

Di grande cremosità, di superiore concentrazione estrattiva il Fortulla 2009 presentato da Agrilandia. Ha i tratti del fuoriclasse questo vino, da un lato così possente, dall'altro così nitidamente, balsamicamente avvolgente con la sua composta di ribes e di vaniglia pura. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 88 (+2,33%); QQT: 5,16
Indici complessivi: C: 32 - E: 28 - I: 28