

VITAE

LA GUIDA VINI

2015



Associazione Italiana Sommelier

Fortulla

Strada Vicinale delle Spianate - 57016 Castiglioncello (LI)
Tel. 0586 759007 Fax 0586 759921
info@fortulla.it
www.fortulla.it

Anno di fondazione: 1994 Proprietà: Fulvio Martini
Conduzione enologica: Luca D'Attoni Conduzione agronomica: Claudio Volpi
Bottiglie prodotte: 50.000 Ettari vitati: 7
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Biologica certificata

Agrilandia, una collina sospesa fra cielo e mare, accarezzata dalle brezze marine del Mar Tirreno. Un quadro dipinto da un macchiaiolo, sette ettari di vigne, cinque ettari di olivi, una riverenza estrema per la terra, colture biologiche, e un piccolo relais di campagna per godere da vicino l'atmosfera di sogno che Fulvio e Laura stanno creando giorno dopo giorno. Era il 1962 quando Dino Risi diresse il film "Sorpasso", girato a Castiglioncello, proprio sulla stessa Aurelia dove si affacciano i vigneti che danno vita all'omonimo vino dell'azienda. Un capolavoro che si sta ripetendo?

SORPASSO 2010

Rosso Igt - Cabernet Franc 47%, Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 6% - Alc. 14,5% - € 32 - Bt. 7.000

Un vino che nasce da uve selezionate nelle migliori parcelle dell'azienda, frutta rossa, erbe e spezie, profumi di macchia mediterranea, in bocca è portentoso, i profumi si materializzano con riconoscimento di un tannino carezzevole, freschezza invitante, lungo con finale balsamico e il ricordo di una brezza marina. 16 mesi maturazione in barrique e per 12 affina in bottiglia. Risotto all'altavola. Bollito misto con salsa verde.

+++

TERRATICO DI BIBBONA BIANCO FORTULLA 2013

Bianco Doc - Vermentino 70%, Viognier 30% - Alc. 14% - € 18 - Bt. 10.000

Cristallino nel bicchiere, frutta fresca, ananas, ribes bianco, mela, pesca, un agrume intenso, piccoli fiori bianchi e la mineralità che più identifica questo vino, sensazioni gessose, l'acidità è viva e pungente, con tannini che è massicci ma non si fa sentire, equilibrio e sapidità. Solo acciaio. Carpaccio di salmone con crema di avocado.

+++

FORTULLA 2012

Rosso Igt - Cabernet Franc 50%, Cabernet Sauvignon 50% - Alc. 13,5% - € 18 - Bt. 8.000

Porpora impenetrabile, il naso è intenso, speziatura e stampo vegetale in primo piano, scorre e si scioglie appena tagliato, prugna e ciliegia in sottofondo, in bocca la pungenza del pepe si fa sentire ma è ben equilibrata, i tannini freschi e persistenti. Barrique nuove per 12 mesi e altrettanti in bottiglia. Accoppiato con il salmone.

+++