



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

FORTULLA: VIGNETI AFFACCIATI SUL MARE



AIS MILANO • 22 GIUGNO 2018

♥ 0 👁 526 ➦ 0



Fortulla, Castiglioncello di Livorno

Fortulla: vigneti affacciati sul mare



In collaborazione con **AIS Milano**.

Era il 1994 quando Fulvio Martini decide di far rivivere oltre cento ettari di terreno sull'altipiano di Castiglioncello di Livorno, a pochi passi dal mare, in un'area che è stata dichiarata, grazie al Progetto Bioitaly della Direttiva Europea Habitat, "sito di interesse" nazionale per la sua preziosa biodiversità.

In questo luogo Fulvio pianta sette ettari di vigneto e cinque di uliveto, ristruttura alcuni antichi casali dai quali ricava sia la cantina che spazi per la famiglia e per l'ospitalità. Nasce così "Fortulla".

Tutta l'azienda è a conduzione biologica certificata sin dal 2014, una filosofia di pensiero che si estende anche alla produzione di energia elettrica e termica dal calore del sole e al rispetto delle acque che, se riciclabili, vengono purificate e riutilizzate per l'irrigazione.

I vigneti, posti ad un'altitudine che varia tra i 180 e i 300 m s.l.m., sono circondati completamente da macchia mediterranea che, insieme alla brezza che spira dal mare, garantisce alle uve la condizione ideale per una crescita sana.

La gamma dei vini prodotti è completa e comprende diverse tipologie.

Lo Spumante Brut Rosé metodo Martinotti "Epatta Brut" è ricavato da uve Cabernet franc e Cabernet sauvignon vinificate in acciaio. Un vino di facile beva caratterizzato da intensi profumi fruttati e floreali con una buona sapidità e freschezza. Ottimo per un aperitivo.

Due i bianchi prodotti: il Bianco di Toscana IGT "Pelagico" da uve Petit Manseng, un vitigno francese originario della zona delle Jurançon, nasce da una parcella di terreno particolarmente argilloso ricco di scheletro. Fermenta in tonneau francesi dove rimane per oltre 12 mesi sui lieviti fini. Un affinamento in bottiglia di almeno un anno lo rende pieno e complesso, solcato da incisiva sapidità e brillante freschezza.

Il "Serpentino", Vermentino Terratico di Bibbona DOC, vede in assemblaggio anche il 10 % di Viogner. Fermentazione in acciaio e sosta sui lieviti per alcuni mesi. Buona l'estensione al naso, piacevole e ricco in bocca con una lunga sapidità. Con l'affinamento in bottiglia acquisisce complessità e morbidezza.

"Epatta", Rosato di Toscana IGT, versione ferma dello spumante, con cui divide i medesimi vitigni. Un vino dalla fresca beva, con note che rimandano agli agrumi; adatto a piatti di pesce crudo o crostacei.

Da uve Cabernet sauvignon e Cabernet franc in uguale proporzione, viene prodotto il "Fortulla" Rosso di Toscana IGT. Il vino matura per circa 8 mesi in vasche di cemento, tini tronco conici e piccole botti di rovere. Le note varietali, evidenti al naso, sono perfettamente integrate agli aromi apportati dalla permanenza in legno, mai invasiva. Un prodotto destinato all'abbinamento con carni rosse alla griglia o stufate.

il vino di punta dell'azienda, il "Sorpasso" prende il nome dal celebre omonimo film che negli anni '60 ha consacrato Castiglioncello quale luogo di elezione di grandi attori. Uve Cabernet sauvignon e Cabernet franc in uguale percentuale, una sapiente aggiunta di un 6% di Merlot e il lungo affinamento in barrique, lo rendono un vino di grande struttura, supportato da intensi profumi di frutta rossa, macchia mediterranea e spezie. Tannini avvolgenti ed eleganti e una piacevole freschezza caratterizzano la bocca equilibrata e persistente. A tavola regge il confronto con selvaggina e brasati.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Fortulla toscana vino wine

ALTRI ARTICOLI