

AZIENDE VISITATE

Toscana – I vigneti e il mare: l'azienda Fortulla

By [Paolo Valente](#)Posted on 26 luglio 2019 - Questo articolo è stato letto **1.3K** volte.

Poco a nord di Castiglioncello, in provincia di Livorno, la costa si fa ripida e un altopiano affacciato sul mare si estende creando un susseguirsi di lievi colline. A sole poche centinaia di metri dall'acqua ecco un ambiente verde, rigoglioso, avvolto in una pace rigenerante.

Alberi, viti e olivi che sembra si tuffino nel blu profondo del mare.

Questo è il panorama che si gode visitando l'azienda **Fortulla**.

110 ettari acquisiti dalla famiglia Marzari oltre una ventina d'anni fa con il duplice scopo dell'ospitalità e della produzione di vino.



Un vecchio rudere viene completamente restaurato e diventa l'elegante dimora del Relais di Campagna Casale del Mare.

Nel 2003 vengono impiantati, sotto la guida dell'enologo Luca d'Attoma, che ancora oggi è consulente aziendale, i vigneti.

I cinque ettari di uve a bacca rossa, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, sono disposti in un unico appezzamento che si estende tra i 180 e i 220 metri s.l.m.. Nella parte più alta, a circa 300 metri s.l.m. due ettari a bacca bianca, Vermentino, Viogner e Petit Manseng, completano la dotazione aziendale.

La produzione, che si attesta intorno alle 40.000 bottiglie all'anno, viene esportata per circa il 70%.

In un simile contesto paesaggistico, la coltivazione non poteva che essere rispettosa per l'ambiente; Fortulla è certificata biologica dal 2013.

La gamma dei prodotti è limitata a 6 etichette, due per ogni colore.



I ROSATI

Rosato di Toscana IGT Epatta 2018

Rosato di Toscana IGT Epatta Brut 2018

Il nome, Epatta, riporta alla meridiana presente sulla facciata del Casale e si riferisce al numero dei giorni da aggiungere alla data dell'ultimo novilunio dell'anno per completare l'anno solare.

Entrambi i vini sono prodotti con uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

La versione ferma si propone di un bellissimo colore rosa antico, al naso prevale la fragolina di bosco elegantemente accompagnata da note dolci di miele e di delicati fiori. In bocca spicca la buona trama sapida; giustamente fresco, con una buona presenza e persistenza gustolfattiva, nel finale ricorda l'amaricante del rabarbaro.

La versione spumantizzata, metodo Martinotti 3 mesi, si carica di ottima bevibilità e godibilità; il lieve residuo zuccherino risulta ben bilanciato a tutto vantaggio della piacevolezza di beva.



I BIANCHI

Terratico di Bibbona Vermentino DOC Serpentino 2018

Bianco di Toscana IGT Pelagico 2016

Il Serpentino, 90% Vermentino e 10% Viogner, vinificato in acciaio, si presenta fresco ed elegante al naso con i suoi ricordi di frutta e fiori. In bocca spicca la sapidità quasi marina che, insieme alla delicata freschezza, rende il sorso invitante. Elegante e di buona persistenza chiude accompagnato da note di frutta esotica.

Il nome, Pelagico, richiama il mare di fronte al quale sono impiantati i vigneti. Prodotto con uve Petit Manseng (varietà tipica della regione francese dello Jurançon) sosta in tonneaux di primo e secondo passaggio per oltre otto mesi. Il naso è pervaso dalle note di frutta gialla matura, quasi in confettura e da sbuffi balsamici. Bello il corpo in bocca con una leggera presenza delle note boisé che ne ammorbidiscono la freschezza e la sapidità. Ottimo connubio tra durezza e morbidezze.



I ROSSI

Rosso di Toscana IGT Fortulla 2014

Rosso di Toscana IGT Sorpasso 2013

Entrambi sono vini di ispirazione bordolese.

Il Fortulla, il cui nome deriva da Fortullino toponimo di un fossato che attraversa la proprietà, è prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; sosta in legno di secondo e terzo passaggio e affina in bottiglia per almeno un paio di anni. Il naso è caratterizzato dalle note varietali che emergono decise ma eleganti e da una leggera evidenza del passaggio in legno. La bocca è coerente con l'olfatto. Un vino di ottima

struttura nel quale sia il tannino che l'alcolicità risultano perfettamente integrate. Ritorni finali di bacche e macchia mediterranea.

Il Sorpasso vuole rendere omaggio al celebre e omonimo film di Dino Risi con Vittorio Gassman e Catherine Spaak che termina con inquadrature della costa verso Castiglioncello a pochissima distanza dalla tenuta. Prodotto, per il più classico degli assemblaggi bordolesi, con selezionate uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, matura in barrique di rovere francese per il 50% nuove per circa 16 mesi e affina in bottiglia per almeno un anno. Il naso, di grande impatto, mostra note scure di frutta e di fiori macerati. La bocca si apre subito come un grande vino di grande struttura ma al tempo stesso di grande finezza e precisione. Freschezza corroborata dall'alcol con un tannino integrato così come il passaggio in legno che è perfettamente integrato. Persistente, termina con una nota di frutta sotto spirito.



RELATED ITEMS:[FORTULLA](#), [ROSATO](#), [PETIT MANSENG](#), [CABERNET FRANC](#), [LUCA DATTOMA](#), [TOSCANA](#), [CABERNET SAUVIGNON](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/toscana-i-vigneti-e-il-mare-lazienda-fortulla/>