

The logo for Fortulla, featuring the brand name in a stylized, serif font with a registered trademark symbol.The text 'Cabernet Sauvignon Franc' is displayed in a white, serif font against a black background.

Dieser Wein wurde aus Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc hergestellt, die in einem Weinberg zwischen Fortulla und Quercetano wachsen, welcher langsam in das Tyrrhenische Meer hinab zu gleiten scheint. Vinifiziert wurde er mit großer Hingabe und Vorsicht nach den Ratschlägen unseres Oenologen und dann für 6 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut. Wir haben die ersten 3.000 Flaschen, die wir aus dem ersten Jahrgang erhalten haben, für unsere Freunde und Besucher des Agriturismo reserviert. Um sein Potenzial und seine volle Qualität genießen zu können, empfehlen wir, den Wein bei 16-18° C zu trinken.

Die Familie Martini, in Memoriam des Großvaters Ugo

Name des Weins: Fortulla

Rebsorten: 50% Cabernet Franc
50% Cabernet Sauvignon

Reberziehung und Pflanzdichte: Guyot mit 7000 Reben/ha

Weinausbau: für 6 Monate in Eichenholzfässern mit 500 L Fassungsvermögen

Die Cabernet-Trauben wurden per Hand gelesen und unmittelbar nach dem Entappen einer Kaltmazeration von 3 Tagen unterzogen um so eine bessere Auslaugung der Rebsorten spezifischen Aromen, der Farbstoffe und der Tannine zu gewährleisten. Danach folgte eine temperaturkontrollierte Maischestandzeit von 10 Tagen bei einer Temperatur von 26° C. Dabei wurde der Tresterhut 3 mal pro Tag für kurze Zeit überschwallt. Nachdem die Mazeration vorbei ist und der Wein gekeltert wird, kommt der Jungwein für kurze Zeit in Edelstahltanks um sich absetzen zu können und sich auf den Ausbau im Holzfass vorzubereiten.

intensives rubinrot mit violetten Reflexen. Es ist ein sehr fruchtbetonter Wein mit Aromen nach Kirschen (Maraschino), grünem Pfeffer und Vanille. Am Gaumen ist er saftig mit einem mittleren Körper und dichten aber nicht kantigen Tanninen. Er ist lang anhaltend und im Nachgeschmack finden sich die Aromen der Nase wieder.

Fortulla wurde aus den Rebstöcken erschaffen, deren Standort an das Spianate Plateau anschließt, welches langsam hinab gleitet zum Tyrrhenischen Meer bei Castiglioncello.

Die sehr schön restaurierte und hergerichtete alte Farm ist nun das Zuhause für die Reben und hat sich zu einem außerordentlichen Platz entwickelt an dem Sie den Fortulla probieren können. Am besten zusammen mit den für die Toskana typischen Speisen, welche liebevoll zubereitet werden und die Sie in dem herausragenden Restaurant von Casal del Mare elegant serviert bekommen.

Wein

Farbe: intensives rubinrot mit violetten Reflexen.

Fortulla ist ein sehr fruchtbetonter Wein mit Aromen nach Kirschen (Maraschino), grünem Pfeffer und Vanille. Am Gaumen ist er saftig mit einem mittleren Körper und dichten aber nicht kantigen Tanninen. er ist lang anhaltend und im Nachgeschmack finden sich die Aromen der Nase wieder.

Fortulla®

Cabernet
sauvignon
Franc

Olivenöl

Olio extra vergine di Oliva mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Toscano Das Öl wird gewonnen aus den Olivensorten Leccino 50%, Frantoio 40% und Moraiolo 10%. Die Oliven werden per Hand geerntet und auf am Boden liegenden Netzen gesammelt. Danach folgt eine Klatpressung der gemahlene Oliven. Goldgelbe Farbe mit einem leichten Duft nach grünen Oliven, geschnittenem Gras und den Blättern von Olivenbäumen. Es hat eine leichte Bitternote und würzige Aromen. Im anhaltenden Nachgeschmack kann man Aromen von Artischocken erkennen.

Honig

Der Honig der direkt aus dem Bienenstock des Agriturismo gewonnen wird, präsentiert sich schön flüssig, kristallisiert aber mehr oder weniger schnell in Abhängigkeit von den ursprünglichen Blumen. Wir können Ihnen folgende Sorten anbieten: Akazienhonig, Tannenblütenhonig, Wiesenblumenhonig, Apfelblütenhonig, Eukalyptusblütenhonig, Löwenzahnhonig, oder Kastanienblütenhonig.

Produziert und abgepackt für Agrilandia Soc. Agr. Arl da Apat Miele S.c.a.r.l. presso il laboratorio di Via Porcù 13, Nervesa, TV.

Casal del Mare ist ein herrschaftlicher Komplex an dem Sie unvergessliche Tage im Angesicht einer der schönsten Küsten Italiens verbringen können. Für Informationen und Buchungen gehen Sie bitte auf www.casaldelmare.it

