



Fortulla

ROSSO DI TOSCANA IGT

Le uve di Cabernet, vendemmiate a mano, dopo la diraspatura subiscono una macerazione prefermentativa a freddo, in modo da favorire l'estrazione degli aromi varietali, del colore e dei tannini più dolci delle uve. La fermentazione e la macerazione, svolte a temperatura controllata, durano per oltre 2 settimane durante le quali si effettuano frequenti e brevi rimontaggi.

Dopo la svinatura, il vino passa in tini di acciaio ed in vasche di cemento, dove sosta per circa 10 mesi per l'affinamento. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Il vino si presenta di colore rubino intenso e brillante. All'olfatto emergono spiccate note varietali, in particolare di peperone verde e fieno, note fruttate di marasca e prugna e si avvertono poi sentori speziati. Al palato il vino ha un ingresso morbido con buona sapidità e tannini eleganti che lo rendono piacevolmente strutturato e persistente.

Ideale l'abbinamento con piatti di pesce in umido, primi piatti di carne, secondi piatti a base di carne Bianca e rossa. Ottimo d'estate, servito a 16°-18° C.

The Cabernet grapes were picked by hand, and after the removal of the stems, were subjected to pre-fermentation cold maceration, to favour the extraction of varietal aromas, color and the subtler and sweeter tannins.

The fermentation and maceration were conducted at controlled temperatures and lasted about two weeks, during which times we performed frequent short pump overs.

After racking off the wine was decanted into steel vats and concrete tanks for about 10 months. This was followed by further bottle aging of about 12 months.

Fortulla has a ruby red, intense, and bright color. The nose has a powerful bouquet with intense aromas of dried flowers, red berries, blackberries, maraschino cherries and blueberries. Subtle notes of grass and mountain hay, blended with sweet spices and leather.

The wine is full, rich and flavourful. The tannins are elegant and enveloping and it has a long finish on the nose and palate.

Food pairings: Ideal for fish with red sauces, pasta dishes with meat, white and red meat dishes. Great in summer. We recommend a serving a temperature of 16°-18° C.

Agrilandia Soc. Agricola a.r.l.
57016 Castiglioncello (Livorno)
info@fortulla.it - www.fortulla.it

