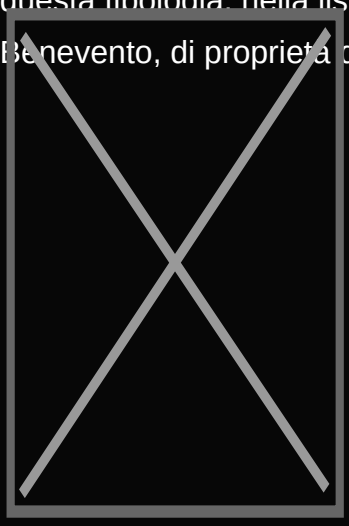
Cantina La Fortezza presenta la Falanghina, vino dell'estate

degustazione-ph-dario-raimondi-4e6f6003

Finito il lockdown causato dal Coronavirus, tutti gli italiani hanno il desiderio di ritornare alla normalità, compresa la tradizione dell’aperitivo e del bere bene a tavola, ovviamente nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti. Ma cosa mettere nel bicchiere? A quanto pare la protagonista dell’estate è la Falanghina, un vino bianco campano fatto con le uve omonime e autoctone, particolarmente apprezzato dai consumatori e da chi vuole fare nuove esperienze. Tra le cantine che producono questa tipologia, nella lista delle preferite compare La Fortezza, azienda di Torrecuso, in provincia di Benevento, di proprietà dell’imprenditore Enzo Rillo.



Un ottimo vino bianco ancor più intrigante se, come La Fortezza, la scelta è duplice, ossia nella versione ferma con la Falanghina Doc del Taburno e nella versione spumantizzata con L’oro del Marchese, un metodo charmat. Vini pluripremiati che sanno fare la differenza sia in un aperitivo sia in una tavolata con più pietanze, non solo a base di pesce, come “impone” la tradizione dei vini bianchi, ma pure con altre ricette: non coprono i sapori dei singoli ingredienti ma ne esaltano il gusto e le peculiarità.

Da dove arriva questo successo? Di sicuro il desiderio di riscoprire le uve che da secoli rappresentano un territorio crea sempre un certo fascino, pure da parte dei più giovani che, anche attraverso un impatto social, hanno la voglia di fare esperienze nuove e il piacere di raccontare, non solo attraverso una foto, ciò che hanno scoperto e ciò che stanno degustando. Contemporaneamente, la Falanghina si sta ritagliando una fetta notevole di interesse per le sue peculiarità che la rendono perfetta per il momento dell'aperitivo e per un tutto pasto. Il suo gusto fresco, gradevole, le note minerali e quelle fruttate s'intrecciano sia nel ventaglio olfattivo sia in quello gustativo, ecco perché sta diventando la protagonista assoluta. In più è facile da bere, con un'acidità equilibrata e senza particolari spigolature, l'ideale per accontentare tutti.

La cantina

Nel cuore verde dei vigneti di Torrecuso si trova la cantina La Fortezza, un'imponente struttura rivestita in pietra e in completa armonia con l'ambiente. La cantina è composta da due corpi: una parte superiore, la Villa, con ampi spazi verdi dai quali si gode una stupenda veduta sull'Appennino che separa la Campania dalla Puglia, e il secondo blocco che si apre con due portoni in legno in stile medievale, dai quali si accede alla parte produttiva tra tradizione e moderne tecnologie. Il luogo suscita un'atmosfera unica… le volte a botte, rivestite in mattoncini di terracotta, fanno da scrigno alla zona dedicata all'invecchiamento, in parte scavata nel tufo: un ambiente che riporta indietro nel tempo, a quelli che nelle vecchie masserie rurali erano chiamati cellai. A questa parte si affianca quella più moderna con i macchinari di lavorazione e delle linee di imbottigliamento ed etichettatura. A completare il tutto, anche un efficace ed elegante punto vendita.

I vini

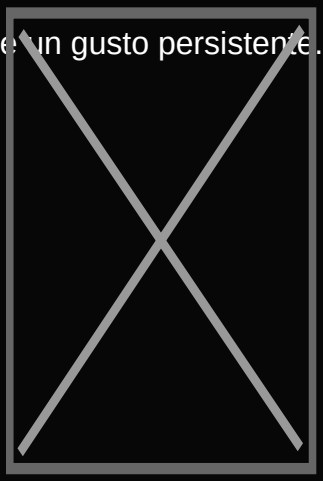
La Fortezza, nel complessivo 800.000 bottiglie all'anno, presenta differenti linee di produzione, da quelle più classiche a quella destinata per il pubblico più giovane, senza tralasciare spumanti e liquori.

Linea classica

Si compone di tre referenze di bianco e una di rosso, l'Aglianico, a sua volta suddiviso in due versioni: Taburno Doc Aglianico Riserva, con uve in purezza raccolta a mano e attentamente selezionate; dopo il periodo in acciaio viene fatto invecchiare in barriques di rovere per 24 mesi e poi affinato in bottiglia. Tutto ciò conferisce al vino corpo, struttura e un variegato bouquet di aromi. Sempre in purezza anche il Taburno Docg Aglianico, caratterizzato da sentori decisi e tannino morbido a seguito di un invecchiamento di 8-10 mesi in barriques di rovere.

I bianchi della linea comprendono tre vitigni autoctoni d'eccellenza: Sannio Doc Falanghina (sottozona Taburno), profumato e avvolgente, con un gusto fruttato morbido e rotondo. Il Sannio Doc Fiano, minerale e dalle note floreali e il Sannio Doc Greco con sentori fruttati oltre a una struttura equilibrata

e’un gusto persistente.

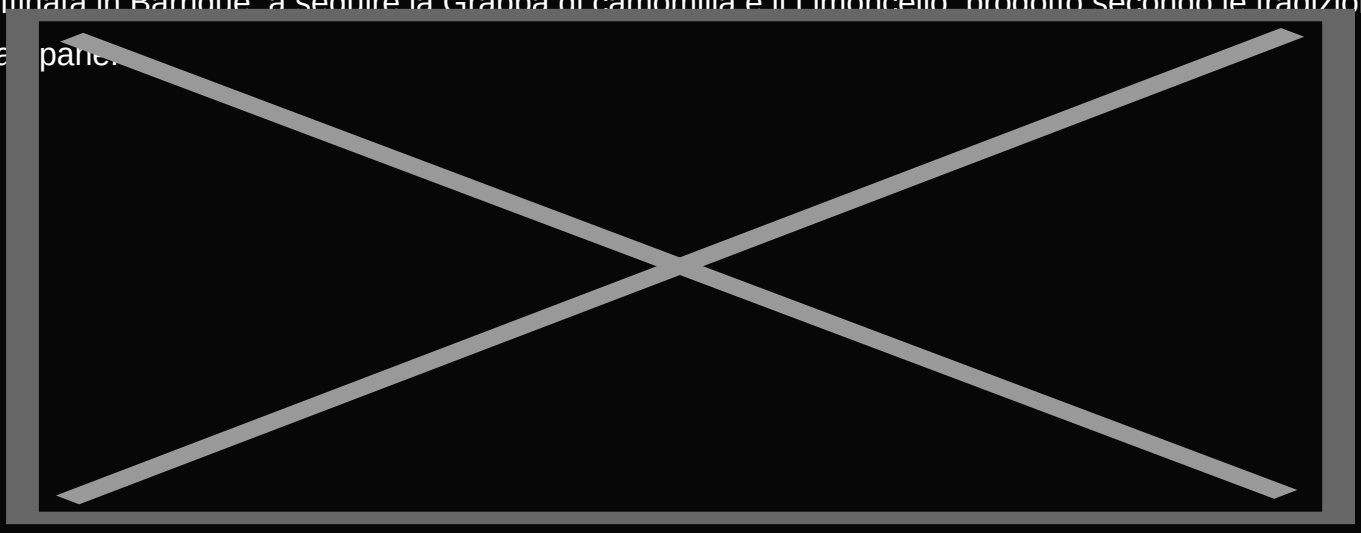


Linea bollicine

Tra le eccellenze de La Fortezza, oltre a L’oro del Marchese, c’è anche un altro Vino Spumante Brut Falanghina Maleventum prodotto con il metodo charmat dal perlage fine e dai profumi che richiamano la crosta di pane, si caratterizza per buona acidità e morbidezza.

Linea liquori e grappe

Per completare l’offerta e l’assortimento dei prodotti, La Fortezza ha anche grappe monovitigno e liquori. Dalle migliori vinacce di Aglianico di proprietà la Grappa di Aglianico e la Grappa di Aglianico Affinata in Barrique; a seguire la Grappa di camomilla e il Limoncello, prodotto secondo le tradizioni ca pane.



LA

LOCATION IDEALE PER I MOMENTI IMPORTANTI

La Fortezza non è un esempio d’eccellenza solo per la qualità dei suoi vini! La meravigliosa struttura, immersa tra i vigneti, munita di un grande parco e di piscina, è la location ideale per matrimoni, eventi e banchetti. Il meglio dell’organizzazione e servizi impeccabili sono le caratteristiche che si legano a stile e classe… il tutto per rendere indimenticabili i momenti importanti della vita. La struttura mette a

disposizione ben tre sale, ampie, eleganti, curate nei minimi dettagli e perfette per nozze da sogno. La Sala Garden, capace di contenere 250 persone, si affaccia sul laghetto del parco grazie a una meravigliosa e luminosa vetrata; il contatto con la natura è reso ancora più reale dalla cascata presente all’interno della sala stessa. La Sala Bottaia, uno spazio molto caratteristico per le sue imponenti arcate in pietra, oltre alla presenza del portico, che fa da cornice al panorama sulla vallata beneventana. La Sala Daniela, uno vasto spazio raffinato in grado di ospitare al meglio 450 persone tra arredi di classe e atmosfere uniche! Anche da qui, un maestoso terrazzo domina il panorama sulle vallate circostanti.