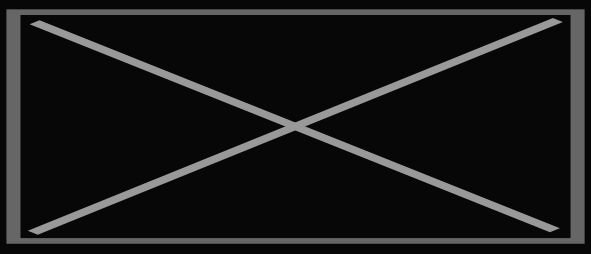
Cantina La Fortezza, eccellenza di Torrecuso

la-fortezza-aglianico-f95f886f

Nata dalla passione e dall’amore del poliedrico imprenditore **Enzo Rillo** per la sua terra, la cantina **La Fortezza** ha sede a Torrecuso, in provincia di Benevento. Qui la coltivazione della vigna ha origini antichissime e, ancora oggi, questa parte della Campania raccoglie il 40% dell’intera produzione regionale. Collocata poco distante dal monte Taburno, nel cuore del Parco del Taburno-Camposauro, La Fortezza, con **circa 800.000 bottiglie prodotte ogni anno**, rappresenta un punto di riferimento di Torrecuso. Merito di una grande intraprendenza imprenditoriale del proprietario Rillo ma merito anche di una ricchezza vinicola che regala ai vini caratteristiche uniche. Re assoluto è l’**Aglianico del Taburno** dal quale si ricavano bottiglie di qualità e soggette a un’attenta selezione; qui si coltiva anche la **Falanghina**, in grado di donare ai vini profumi intensi e giusta acidità, oltre a Greco e Fiano, tipologie che giungono in cantina da vigneti esterni ma sottoposti a rigidi controlli.

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.



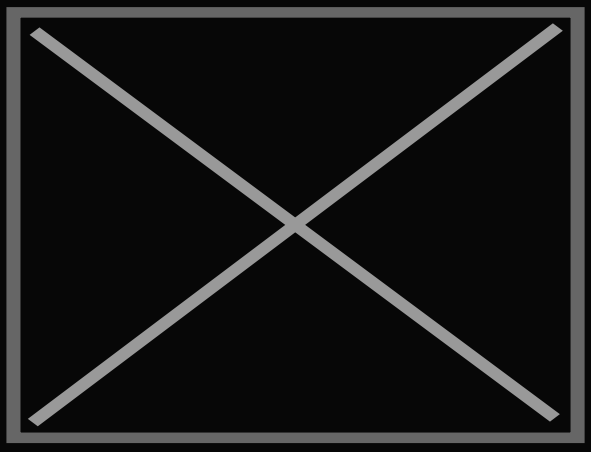
I vini – La Fortezza, nel complessivo 800.000 bottiglie all'anno, presenta differenti linee di produzione, da quelle più classiche a quella destinata per il pubblico più giovane, senza tralasciare spumanti e liquori.

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 "Noi beviamo con la testa". Un messaggio chiaro e palese, rivolto al pubblico dei giovani che amano il buon vino ma senza perdere di vista il valore della vita, della convivialità e del bere responsabile. Anche in questo caso la linea comprende un rosso, tre bianchi e due vini frizzanti. Il **Beneventano Igt Aglianico**, piacevole per i sentori di frutti di bosco, morbido e invitante; il **Beneventano Igt Falanghina**, tra note di agrumi e fiori bianchi, equilibrato al palato e di giusta acidità; il **Beneventano Igt Fiano**, un bianco di buon corpo dai richiami fruttati, e il **Beneventano Igt Greco**, aromatico e morbido, contraddistinto dai sentori di frutta matura e canditi. Assai interessanti anche il **Beneventano Igt Aglianico Frizzante** (rosato), dal sapore morbido, gradevolmente fruttato e duraturo, e il **Beneventano Igt Falanghina Frizzante**, dai profumi esotici e dal sapore armonico e persistente.

Linea bollicine. Tra le eccellenze de La Fortezza, anche un **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 campane.



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.