

BAREGLIÀ



Vino Rosso



Temperatura di servizio
16-18°

Il rosso della linea è giovane, elegante, fresco e bevibile. Al gusto risulta pieno, morbido e avvolgente. Il sentore di ciliegia intensa, dall'eleganza fruttata e con tannino vellutato, si unisce a un colore rosso rubino dai riflessi violacei non marcato e dalla profonda trasparenza.

Il profumo

è di confettura di prugne sweet, lamponi e amarena, con sentori di tabacco dolce e cannella.

La macerazione

avviene a bassa temperatura lasciando che il vino acquisisca tutte le caratteristiche e le proprietà del frutto.

L'affinamento

è in acciaio con un leggero passaggio in legno che accarezza questo vino senza marcarlo.

La composizione

comprende Aglianico, Piediroso (proveniente da un leggero passaggio in legno) e Camaiola (da solo acciaio).

BAREGLIÀ

*Ci tenevamo,
fermi contro ogni vento.
Restavamo, nascosti
all'ombra del domani.
Andavamo, forti
verso il nostro tempo.
Sceglievamo,
con cuori uniti l'andare.
Scoprivamo, tali senza luce
che stendevamo al sole.
Persi, ci ritrovammo.
Senza più ieri
ma ancora forti e fermi.*

-1-

Enzo Dello

DONNADANIELA



Vino Bianco



Temperatura di servizio
10-12°

Il vino bianco della linea ha caratteristiche che lo connotano in opposizione al rosso. Questo vino, infatti, è ben strutturato e notevolmente corposo con un leggero passaggio in legno.

Il suo colore

è un giallo paglierino, luminoso, limpido e cristallino. I sentori sono di frutta gialla e richiamano la pesca, il frutto della passione e l'ananas, cui si aggiungono note vegetali di salvia.

La mineralità

"ereditata" dal terreno determina elevata acidità e conferisce un sentore spiccatamente minerale e salino.

La sua composizione

comprende Fiano e Aglianico vinificato in bianco.

DONNADANIELA

*Mai d'incontro si unirono.
L'una con radici
per restare,
l'altro con calore
per nutrire.
A corsi di vita
diedero vita.
In calici, cullati.
Da mani, accompagnati.
Da bocche, accarezzati.
Nutriti
del calore portato.*

-1-

Enzo Dello

TREMIÈN



Vino Spumante di Qualità Bianco



Metodo Classico
Millesimato 2020

Temperatura di servizio
4-6°

Gli spumanti della linea sono due, entrambi Vini Spumanti di Qualità.

La sua composizione

Tremièn è lo spumante realizzato con uve di Fiano, Falanghina e Aglianico vinificato in bianco.

TREMIÈN

*Apri gli occhi e guarda la terra,
la vita viva.
Ne attraversai le aridità colmandole di pes.
Sentii un ripose che non era fine
ma preparazione.
La immaginai nei giorni
dei mesi che sono cito
e in un'isola non toccata la vita sboccare.
Frabaccante di vita, la bevi.*

-1-

Enzo Dello

• Metodo Classico Millesimato 2020 •
VSG Bianco PAS DOSE

USSIÈ



Vino Spumante di Qualità Rosato



Metodo Classico
Millesimato 2020

Temperatura di servizio
4-6°

Abbiamo scelto di realizzarli utilizzando il metodo classico che ci impegna a dare il meglio a partire dalla raccolta delle uve, che avviene infatti tra l'ultima decade di agosto e la prima settimana di settembre. Una scelta che ci permette di raccogliere un'uva meno matura e per questo caratterizzate da sapore finale più fresco, con una buona spalla acida e con il giusto grado alcolico.

La sua composizione

Ussiè è lo spumante rosé ottenuto da uve di Fiano e Aglianico.

Il capovolgimento delle bottiglie in cantina è per noi un rituale che osserviamo in religioso silenzio e con fiduciosa attesa del risultato finale.

USSIÈ

*Prendami un giorno dei tuoi dimenticati.
Convincimi ad ascoltare
i volti che hai disegnato.
Nascondimi fuori da ogni silenzio.
Portami messaggi
con cui nutrire immagini.
Raccontami cose che sopra riconosce.
Resta sulla cima dell'abisso
che mi offre le tue ali.*

-1-

Enzo Dello

• Metodo Classico Millesimato 2020 •
VSG Rosato PAS DOSE

La Fortezza Premium.

La Fortezza Premium è la linea composta da 4 prodotti d'eccellenza: un vino bianco, un rosso e due spumanti che esprimono al meglio il potenziale della terra su cui sorgono i vigneti della cantina.

Questa linea è la celebrazione del territorio su cui sorge Torrecuso, un tributo alla straordinaria posizione dei vigneti e infine un ringraziamento per i doni preziosi che continuiamo a ricevere da questa terra aspra ma generosa.

La Fortezza Premium è anche la scelta di raccontare con la poesia la vita in questo territorio lasciando la parola ai vini stessi che di questa terra sono lo spirito.

Una terra in versi.

Questi quattro vini e le loro poesie ci raccontano una storia vera, quella di un bambino che diventato uomo ritorna alle sue radici.

Radici che affondano in una terra che sa offrire molto al lavoro dell'uomo quando questo è condotto riconoscendo il valore del sacrificio.

I frutti che ne otteniamo custodiscono un messaggio che è l'essenza della vita stessa. I nostri vini con le loro poesie ne sono portavoce.

Impegno per la sostenibilità, rispetto della biodiversità, vocazione.

I vini della linea nascono a Torrecuso sul versante est del parco regionale del Taburno-Camposauro, nella provincia di Benevento. La loro qualità è il risultato di 3 fattori: sostenibilità, biodiversità e vocazione.

La scelta della fertirrigazione e il rispetto delle caratteristiche del suolo, attraverso le pratiche colturali più compatibili con il mantenimento di un buon livello di biodiversità, sono al servizio della vocazione che contraddistingue questo territorio.

In vigna, per ogni pianta, vengono selezionati e portati avanti solo i grappoli più forti che non richiedono interventi o agenti chimici per sostenerne la crescita e il pieno sviluppo. I frutti sono così più saporiti e grandi.

Con questi 4 vini abbiamo così mantenuto due promesse: quella di tornare alla nostra terra con la purezza di un bambino e quella di dare forma e sostanza a un nobile principio: "il vino nasce in vigna", dal terreno, dalla sua esposizione, dall'altitudine e dalla cura che l'uomo ha della vigna stessa.

In questo mix formidabile sta tutta la forza dei nostri vigneti, dove prosperano i nostri vitigni, dove nascono i nostri vini.

La nostra cantina.

La cantina La Fortezza è collocata al centro dei nostri vigneti e ospita il cuore della nostra attività. Qui la tecnologia si fonde con la tradizione e, nel suo pieno rispetto, dà vita alla produzione dei vini La Fortezza.

Sotto le volte a botte, interamente rivestite in mattoncini di terracotta ed in parte scavate nel tufo, si stende l'area destinata ad ospitare l'invecchiamento del vino. L'atmosfera è quella delle masserie rurali che nei cellai conservavano vino e cibo.

Le tecnologie invece sono quelle dei nostri tempi, tutte collocate e operative all'interno del locale di lavorazione, dove trovano spazio i macchinari per la vinificazione. La sala di imbottigliamento ed etichettatura, i serbatoi in acciaio e il magazzino per le merci completano la cantina, con un potenziale produttivo di circa due milioni di bottiglie.



LA FORTEZZA

Premium

LA FORTEZZA

Premium

BAREGLIÀ

DONNADANIELA

TREMIÈN

USSIÈ

*Mai d'incontro si unirono.
L'una con radici per restare,
l'altro con calore per nutrire.
A sorsi di vita diedero vita.
In calici, cullati.
Da mani, accompagnati.
Da bocche, accarezzati.
Nutriti del calore portato.*

Enzo Rillo

La Fortezza Società Agricola Srl

Contrada Tora II, n. 20 | 82030 Torrecuso (BN) - ITALIA
tel. e fax (+39) (0)824 886155 | info@lafortezza.it

lafortezza.it