

ヴェロネツリ 2010 年版ではサレプロの 2007 ヴィンテージが 93 点を  
ソダマグリの 2007 ヴィンテージが 91 点を獲得しました。

**Fortediga** €

58027, frazione Ribolla, località La Muccaia; tel. 339/3667707, fax 0574/631364.  
info@fortediga.it; www.fortediga.it

Proprietario: Fortediga. Enologo: Alberto Antonini. Agronomo: Stefano Bartolomei. Ettari vitati totali: 25.  
a igt

★★ Fortediga Cabernet Sauvignon Maremma Toscana, †2007 (ha 22 ↓ 130.000 □ □ B)

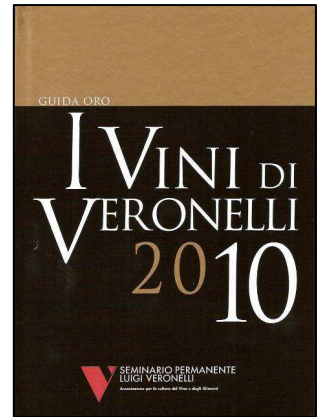
★★★ Salebro Maremma Toscana, †2007 (ha 1.5 ↓ 3.500 □ E)

cabernet sauvignon e cabernet franc

★★★ Sodamagri Maremma Toscana, †2007 (ha 1.5 ↓ 2.500 □ E) †syrah

♣ Trame Maremma Toscana, †2006 (ha 0.6 ↓ 2200 da 0,500 □ □ D) †traminer

2007 (D.T.) 93  
2007 (D.T.) 91  
2006 (D.T.) 88



フォルテディガは、ドゥエミラヴィーニ 2011 年版やガンペロロッソ 2011 年版にも初登場しました。

トゥエミラヴィーニ 2011 年版では、2008 カベルネ/シラー、2007 サレプロ、2007 ソダマグリが共に  
★★★★4 グラッポリを獲得しました。

■トゥエミラヴィーニ 2011 年版のコメント■

フォルテディガの歴史は、2002 年に最初の葡萄樹を植樹してから始まった。物語の主人公は、川を横切る土壌の美しさや、アツイエンダの名前の由来となった砦とダムをの古代遺跡だけでなく、造り手たちが注いでいる情熱と繊細さだ。トスカーナの伝統的な粘土石灰質の土壌にはカベルネやシラーなどの品種が栽培されている。

まろやかで、よく熟し、心地良いこのアツイエンダのワインの素晴らしさは試飲にもはっきりと表れている。

アツイエンダはトラミネールを遅摘みした白ワインやヴェルメンティーノにも挑戦している。

Loc. La Muccaia - Fraz. Agro di Ribolla - 58036 Roccastrada GR  
Tel. e Fax 0574 631364 - www.fortediga.it - info@fortediga.it

Anno di fondazione: 2002 - Proprietà: soc. agr. Fortediga srl  
Fa il vino: Alberto Antonini - Bottiglie prodotte: 180.000  
Ettari vitati di proprietà: 25 - Vendita diretta: sì  
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi al numero 339 3667707  
Come arrivarci: dalla SS1 Aurelia uscire a Giurcarico e prendere per Ribolla, percorrere la strada per circa 5 km fino a incontrare l'azienda sulla sinistra.

Giovane realtà maremmana che prende il nome dai ritrovamenti di una diga e di un forte, rinvenuti nei pressi di un torrente che attraversa il territorio di Roccastrada, comune della provincia di Grosseto. Conclusa per ora la ristrutturazione dei 25 ettari vitati di proprietà con la messa in opera di tutti i nuovi impianti, conferma la determinazione e il forte impegno a continuare ad investire finalmente in qualità. Assistita in cantina dall'enologo Alberto Antonini, la società ha pensato bene a collocare sui propri terreni, caratterizzati da un impasto argilloso, calcareo ed in alcuni punti anche sassoso, Cabernet, Syrah e Sangiovese, oltre a Vermentino e Traminer, tanto da sfruttare al meglio l'eccellente microclima maremmano. Balza in vetta alla degustazione il Salebro, dallo stile davvero delizioso, che sfrutta bene la particolare vendemmia 2007.

SALEBRO 2007

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Cabernet Sauvignon 55%, Cabernet Franc 45% - Gr. 14% - € 26 - Bottiglie: n.d. - Rubino concentrato. Olfatto intenso dai profumi di piccoli frutti di bosco in confettura, toni mentolati, spezzati di pepe nero e chiodo di garofano. Bocca robusta e calda, con tannini avvolgenti e ottimo vigore acido. Equilibrato e persistente. 15 mesi in barrique. Fagiano tartufato.

CABERNET-SYRAH 2008

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 30% - Gr. 14% - € 8,50 - Bottiglie: 120.000 - Rubino di grande concentrazione. Naso ampio e profondo, con aromi di frutti di bosco, erbe aromatiche, spezie fini e cacao. Bocca strutturata e calda, vivacizzato dall'ottima freschezza e da richiami sapidi. Maturazione per il 50% in barrique e 50% in acciaio. Faraona arrosto.

SODAMAGRI 2007

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Syrah 100% - Gr. 14% - € 26 - Bottiglie: 4.500 - Rubino scuro e consistente. Sentori di viole e felce aprono la strada a profumi di macis, visciole e amarene, seguono legno di cedro e tabacco scuro. Bocca piena e compatta, con tannini levigati e adeguata sapidità. In barrique per 15 mesi. Stinco di montone al forno.

TRAMA 2007 - Traminer 100% - € 19,50 (0,500)

Pagliarino dai riflessi dorati. Al naso aromi di miele, frutta candita, zenzero, toni e note vanigliate. Gusto vellutato e dolce, animato da una decisa scia acida e da un'ottima sapidità. Finale caratterizzato da gradevole scia aromatica. In barrique per 8 mesi. Bigné ripieni di ricotta.

VERMENTINO 2009 - € 8 - Paglierino dai sentori di camomilla, ginestra e mimosa, accompagnati da soffi minerali e pesca bianca. Bocca morbida e sapida, medio corpo e buona persistenza. Acciaio per 6 mesi. Capesante gratinate.

vinid'Italia 2011

3.350 prezzi unitari  
30.000 vini  
402 tre bicchieri

32 tre bicchieri per  
80 tre bicchieri per  
12 tre bicchieri per

**Fortediga**

LOC. RIBOLLA  
58036 ROCCASTRADA [GR]  
TEL. 3393667707  
www.fortediga.it

Sono vini decisamente possenti quelli di Fortediga. Il Cabernet Sauvignon - Syrah '08 è un vino decisamente ben fatto, scorrevole ed equilibrato. Buono il Salebro '07, da uve cabernet sauvignon in purezza, molto concentrato sia al palato che al naso. Denso e strutturato il Vermentino '09, non privo però di una bella nota sapida sul finale.

● Cabernet Sauvignon - Syrah '08	80	5
● Salebro '07	80	5
○ Vermentino '09		4

■ガンペロロッソ 2011 年版のコメント■

フォルテディガのワインはとても力強い。2008のカベルネ/シラーはとても良く出来たワイでバランスとハーモニーが取れている。カベルネ 100%から造られた 2007 のサレプロはピュアで、味わいも香りも非常に凝縮されていて素晴らしい。2009 のヴェルメンティーノは濃密でストラクチャーがある。風味豊かな素晴らしい余韻にも欠けてはいない。