

Forteto della Luja

Regione Candelette, 4 - 14051 Loazzolo (AT)

Tel. 0144 87197 Fax 0141 831596

info@fortetodellaluja.it

www.fortetodellaluja.it

Anno di fondazione: 1826 **Proprietà:** Famiglia Scaglione

Condizione enologica: Giovanni Scaglione **Condizione agronomica:** Giovanni Scaglione

Bottiglie prodotte: 50.000 **Ettari vitati:** 9

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Biologica certificata

La più piccola Doc d'Italia nasce qui, tra le colline vitate intervallate dai fitti boschi di Loazzolo. Le parole chiave e la filosofia dell'azienda parlano chiaro: agricoltura ecocompatibile e biologica, tanto è vero che il Forteto della Luja è anche un'oasi affiliata al WWF. Il segreto di questa piccola denominazione è custodito dalla famiglia Scaglione: Giancarlo, Giovanni e Silvia. Il diamante è il Moscato, ma non sono da meno Brachetto, Barbera, Pinot Nero. Assaggiare questi vini non vuol dire solamente berli ma camminare tra boschi, vigneti e vecchie cascine e abbandonarsi al panorama.

· LOAZZOLO FORTETO DELLA LUJA PIASA RISCHEI 2010

ttt

Bianco Doc Passito - Moscato Bianco 100% - Alc. 11% - € 28 - I 0,375 - Bt. 4.000

Dorato intenso con riflesso ambrato. Aromatico all'olfatto con note di canditi, frutta secca, confettura, vaniglia e leggera tostatura. In bocca esprime dolcezza e sontuosa morbidezza. Rimandi speziati e delicatamente fruttati. Si completa con un piacevole equilibrio e un finale riccamente speziato. Appassimento per 2 mesi su stuoie. Matura in barrique di Allier per 24 mesi. Gorgonzola naturale.

· MONFERRATO ROSSO LE GRIVE 2012

ttt

Rosso Doc - Barbera 80%, Pinot Nero 20% - Alc. 14,5% - € 16 - Bt. 15.000

Rubino profondo e intenso. Speziato, vanigliato, chiodi di garofano, noce moscata, ginepro, fruttato con note di mirtilli rossi e more, profumi animali di pellame e cuoio su sfondo balsamico. In bocca è morbido con note boisé, vellutato con tannicità arguta. Matura per 10 mesi in barrique. Gnocchetti di patate al ragù bianco.

· MOSCATO D'ASTI PIASA SAN MAURIZIO 2013

ttt

Bianco Docg Dolce - Moscato Bianco 100% - Alc. 5,5% - € 10 - Bt. 20.000

Giallo dorato, esordio ricco e suadente, pan di spezie, agrumi canditi, vaniglia e confettura di pesche, anche delicate sfumature vegetali. Bocca suadente per dolcezza e morbidezza. Discreta vena sapida con freschezza in chiusura. Acciaio. Pan di Spagna.

· PIEMONTE BRACHETTO FORTETO PIAN DEI SOGNI 2011

ttt

Rosso Doc Passito - Brachetto 100% - Alc. 9,5% - € 22 - I 0,375 - Bt. 2.000

Rubino trasparente con riflessi granato. Impatto aromatico di petali di rosa macerati, peonia, gelatina di lampone, e scioppo di melograno. Decisamente dolce, di delicata freschezza, si svolge su sensazioni balsamiche con finale di violetta e liquirizia. Appassimento su stuoie, matura per 12 mesi in barrique. Bavarese alle fragole.

· BARBERA D'ASTI MON ROSS 2013

ttt

Rosso Docg - Barbera 100% - Alc. 13,5% - € 8 - Bt. 15.000

Rubino. Al naso è ancora vinoso con fiori rossi, frutti a bacca rossa e nera: prugna, fragoline di bosco, ribes rosso, note balsamiche di felce ed eucalipto. Vellutato, morbido, dall'acidità sostenuta e corposo. Fresca bevibilità, sapido e persistente. Acciaio. Sformato di cardi gobbi di Nizza.