



2015

## FORTETO DELLA LUJA 1 {5}

Reg. Candelette, 4 - 14051 Loazzolo AT  
Tel. 0144 87197 - Fax 0141 831596  
www.fortetodellaluja.it - info@fortetodellaluja.it

**Anno di fondazione:** 1826 **Proprietà:** famiglia Scaglione  
**Fa il vino:** Giovanni Scaglione **Bottiglie prodotte:** 50.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 8 + 1 in affitto **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Silvia Scaglione  
**Come arrivarci:** dalla A26, uscita di Alessandria sud o Asti est, verso Canelli.

Difficile non restare conquistati dall'amore per la natura di Silvia e Giovanni che portano avanti con passione l'opera che impostò il padre Giancarlo Scaglione prendendo le redini dell'antica Azienda di famiglia. Molteplici testimonianze di questo amore trovano riscontro nella scelta del WWF di riconoscere a Forteto della Luja lo status di "Oasi affiliata", nella conduzione produttiva impostata secondo criteri, certificati Icea, di agricoltura biologica, nella totale assenza di concimazioni e di diserbamenti dei vigneti, o anche nella romantica scelta di celebrare, ogni mese di luglio, il "mese delle farfalle". Un approccio che si rivela anche nella qualità dei vini aziendali: in particolare nei due affascinanti passiti da vendemmie tardive, nonché dal felice connubio fra Barbera e Pinot nero che dà vita al Monferrato Le Grive.

### LOAZZOLO PIASA RISCHEI 2010

Tipologia: Bianco Dolce Doc | Uve: Moscato Bianco 100% | Gr. 11% | € 28 (0,375) | Bottiglie: 4.000 | Giallo ambrato, luminoso. Molteplici aromi ricordano l'arancia candita, la crema cacao, lo zenzero, la caramella d'orzo. Morbido all'assaggio, rivela una lunga, coerente e raffinata espressività gustativa. Vendemmia protratta fino a novembre e 2 mesi di appassimento su stuoie o legno. Lieviti autoctoni per fermentazione di 24 mesi in barrique di Allier. Semifreddo al torroncino con mandorle e pistacchi.

### MONFERRATO ROSSO LE GRIVE 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 80%, Pinot Nero 20% | Gr. 14,5% | € 15,50 | Bottiglie: 15.000 | Rubino con riflessi violacei. Olfatto di grande finezza declinato su note di prugna nera e mora, china, rabarbaro, noce moscata. In equilibrio fra morbidezza e tannino di trama sottile. Persistenza gustativa assai lunga con finale lievemente amaricante. Lavorazione in acciaio da 1 a 3 mesi cui segue un anno in barrique di Allier e Tronçais. Tagliata di vitellone di Carrù.

### PIEMONTE BRACHETTO PASSITO FORTETO PIAN DEI SOGNI 2011

Tipologia: Rosso Dolce Doc | Uve: Brachetto 100% | Gr. 9% | € 22 (0,375) | Bottiglie: 2.000 | Rubino prossimo al chiaro. Piacevolezza olfattiva che rimanda all'acqua di rose, alle ciliegie in confettura, ai chiodi di garofano. La struttura è snella in un contesto di notevole finezza. Da vigneto esemplarmente esposto con impianti fitti e viti di circa mezzo secolo con basse rese. Vendemmia tardiva e appassimento. Fermentazione lenta e maturazione in legno di Allier. Crostata di amarene.

### BARBERA D'ASTI MON ROSS 2013

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 13,5% | € 8 | Bottiglie: 15.000 | Rubino. Aromi di frutta rossa matura che evolve in ricordi di mela cotta, vaniglia, pepe e vegetale. In bocca mostra pieno corpo e sufficiente equilibrio. Lavorazione in acciaio. Salamella di cinghiale.

### MOSCATO D'ASTI PIASA SAN MAURIZIO 2013

Tipologia: Bianco Dolce Docg | Uve: Moscato Bianco 100% | Gr. 5,5% | € 10 | Bottiglie: 20.000 | Luminoso paglierino dai riflessi dorati. Profumi di muschio, pesca bianca e fiori freschi di fresa. Struttura leggera, equilibrata, con discreta persistenza gustativa. Acciaio. Lingue di gatto.