

Podere Crocetta

Emilia - Zibello

6 ha– Fortana – Lambrusco Maestri. per 30.000 bottiglie.

Vendita esclusa in Emilia.

Il Dottor Gian Maria Rastelli è un commercialistacontadino.

Il Po, il grande fiume, scorre sonnacchioso oltre l'argine. Terra del Culatello, impensabile sviluppare vini troppo complicati.

Questa passione unisce salumi irripetibili, a vini plasmati su misura. La Fortana è interpretata con

diverse versioni, anche se preferiamo quella legata alla tradizione: scura, vivace, dal gusto

lievemente amabile (ma non troppo). Tradizione e modernità.



Lambrusco dell'Emilia IGT cl. 75 € 4,80 *

Nebbia e Sabbia 2012

100% Lambrusco Maestri

Rosso frizzante, vivace, dalla bella spuma, coltivato sui terreni sabbiosi vicini al Po nel comune di Zibello. Naso floreale, richiami di viola, palato fruttato, intenso e ricco, di prugna e ciliegia matura.

Da bere fresco con i salumi della bassa parmense.



Fortana del Taro Nebbia e Sabbia IGT cl. 75 € 4,80 *

Nebbia e Sabbia 2012

100% Fortana

Vivace, effervescente spuma, toni morbidi, vino a bassa gradazione della tradizione emiliana, nato per rinfrescare il palato e pulirlo dal grasso deisalumi.

Piacevole bevanda per il ristoro della merenda pomeridiana a base di affettati, appunto.