



Per ulteriori informazioni:
<https://youtu.be/lg6GZHrx70>



Sostenitore della
Biosfera Delta Po
uomo e natura insieme

Stella Maris **"Crescono insieme"**

Bianco dell'Emilia IGP
Spumante Metodo Classico Brut Nature

Millesimo: 2023, sboccatura 07/2026

Vitigno: 100% Fortana

Gradazione: 12,5% Vol.

Dalle sabbie del Delta del Po, patrimonio Unesco, produciamo questo spumante interamente da uve Fortana, coltivate a piede franco nel sito Natura 2000 soprannominato "Duna della Puia".

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano in cassetta nella prima decade di settembre e ammostate senza il contatto con le bucce.

Metodo classico che prevede la prima fermentazione a secco e successiva presa di spuma in bottiglia.

Affinamento sui lieviti di 18 mesi in cantina a cui segue un ulteriore periodo in mare aperto al largo di Goro (FE); le operazioni di immersione e ripescaggio vengono eseguite dai Pescatori della Cooperativa Sant'Antonio di Gorino (FE).

La collaborazione con la Cooperativa Sant'Antonio nasce per realizzare un abbinamento gastronomico del territorio con la particolare ostrica dal guscio giallo selezionata e riprodotta dal Biologo Edoardo Turolla all'interno del laboratorio del Consorzio Pescatori di Goro (FE), dopo un occasionale ritrovamento nella Sacca di Goro avvenuto nel 2015.

Il Dottor Turolla, profondo conoscitore dell'ambiente marino, ha inoltre selezionato in questi anni un'altra ostrica di questo lembo di Adriatico, a cui è stato dato il nome di ostrica Sant'Antonio.

Attualmente la quasi totalità degli abitanti di Goro è impiegata nell'allevamento di diverse specie, fra le quali la principale è la Vongola di Goro, mentre l'ostrica viene attualmente prodotta dalla Cooperativa Sant'Antonio e la Cooperativa Rosa dei Venti.

Il moto ondoso a cui le bottiglie vengono sottoposte per alcuni mesi in speciali cestelli brevettati (Ostriga) per l'allevamento delle ostriche, si è dimostrato un ausilio di *elevage* unico nel suo genere.

Lo spumante viene infine *sboccato* con lo stesso vino e senza l'aggiunta di zuccheri.

Sono stati realizzati al momento due blind test comparativi con un panel group qualificato che ha confermato la differenza sostanziale del prodotto affinato soltanto in cantina e quello affinato in cantina e nel mare.

Il nome "Stella Maris" è un omaggio sia ai Pescatori di Goro, protagonisti di questo progetto, che al luogo simbolo del Delta del Po in provincia di Ferrara, ovvero l'Abbazia benedettina di Pomposa, che un tempo emergeva dalle valli sull'*Insula Pomposia* lungo la *Via Romea*. L'Abbazia, la cui chiesa è dedicata a Santa Maria, aveva come simbolo la stella a otto punte che rimanda alla Stella Polare, cara ai naviganti e chiamata anche Stella Maris, che è anche uno degli attributi del Cattolicesimo alla Vergine Maria.

Un progetto di economia circolare nella Biosfera Delta Po MAB Unesco.