

ITALIA, EMILIA ROMAGNA

Podere Magia

STEFANO PESCARMONA / SAN POLO D'ENZA

Podere Magia è un'azienda agricola biodinamica di 3 ettari alle porte di San Polo d'Enza che produce Lambrusco, secondo la tradizione della rifermentazione in bottiglia, nel cuore dell'area di produzione del Parmigiano-Reggiano: un triangolo di terra incontaminata dove 1000 anni fa fu prodotta la prima forma. L'azienda è condotta da Stefano Pescarmona – agronomo specializzato nel 2005 in agroecologia a Berkeley, in California, e studioso di agricoltura biodinamica dal 1995 – che, oltre a essere vignaiolo, svolge attività di consulenza per importanti aziende vitivinicole italiane e di docenza presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Nel 2013 Stefano si trasferisce in Emilia-Romagna e fonda l'azienda agricola Podere Magia. Nel 2015 impianta il primo vigneto da cui attualmente produce 4 vini rifermentati in bottiglia senza solfiti aggiunti di cui il Lambrusco Maestri in purezza rappresenta l'icona di un territorio storicamente vocato alla produzione di questa tipologia di vino.

L'affinamento avviene sui lieviti in bottiglia per 12 mesi per poi essere pronto per la vendita. Il Lambrusco Podere Magia trae la sua originalità dai suoli di questa minuscola porzione di territorio emiliano che insieme alle brezze marine che rinfrescano le calde notti emiliane, compongono gli elementi che caratterizzano la produzione di vini di raro spessore e carattere.



ANNO DI FONDAZIONE: 2013

ETTARI COLTIVATI: 3 ha

VITIGNI COLTIVATI: Malvasia di Candia, Trebbiano romagnolo, Spergola, Lambrusco maestri

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

CERTIFICAZIONI: Bioagricert

VINI DI QUESTO PRODUTTORE



PODERE MAGIA



PODERE MAGIA

**Lambrusco Maestri Lambrusco Maestri
2020 - Astuccio**

