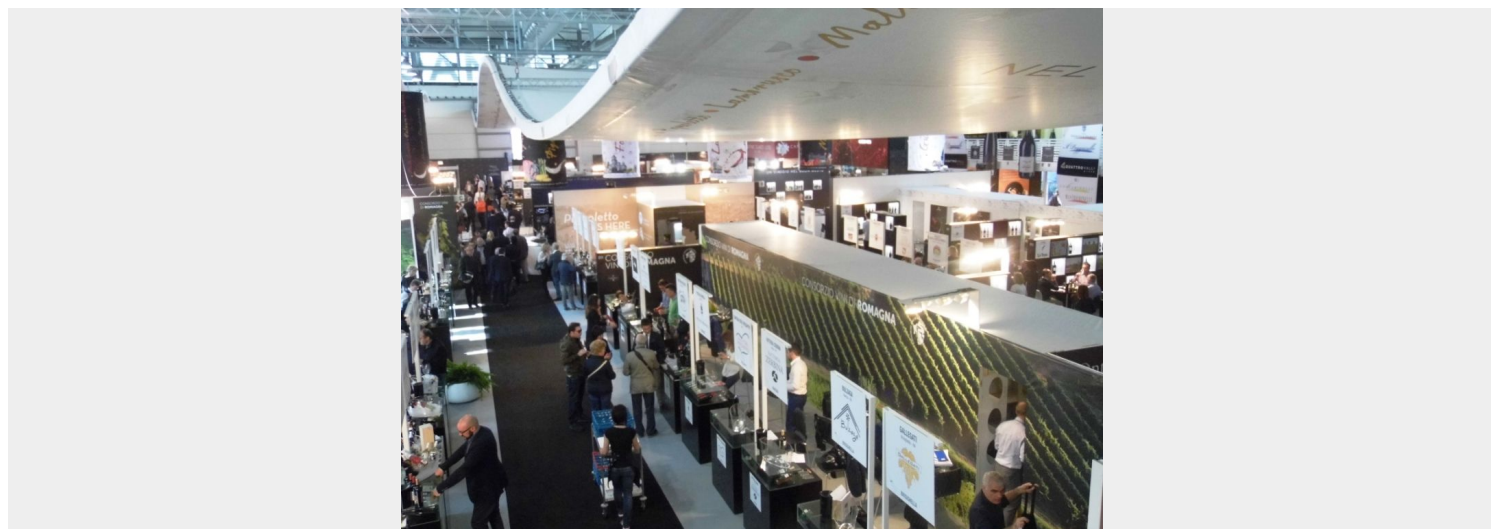


## VINITALY 2016, PRESENTATO IL FORTANA BIO



**Categories:** [Enogastronomia News](#), [News](#)

Di recente, al **Vinitaly 2016** di **Verona**, all'interno del Padiglione gestito da **Enoteca Regionale Emilia Romagna**, è stato presentato con degustazione il **Fortana Bio** dalle Sabbie del Bosco Eliceo, organizzato dal **Consorzio Tutela Vini DOC Bosco Eliceo**, **Tenuta Garusola** e **Mattarelli Vini**. Il territorio che ospita questi vitigni è caratterizzato da elementi di specificità che lo rendono unico nel suo genere grazie alla commistione tra ambiente umido, nebbie, aria e terreno salmastri che conferiscono ai quattro vini D.O.C. del Bosco Eliceo un profumo ed un sapore affascinanti e perfettamente distinguibili.

A seguito di un accordo tra Tenuta Garusola-Coop. "G. Bellini" e Mattarella Vini, nel 2018 sarà disponibile sul mercato, in 100mila bottiglie, un Fortana bio dalle Sabbie del Bosco Eliceo, per la cui produzione sono stati già predisposti 120 ettari di vigneti appositamente convertiti, appartenenti alla Tenuta Garusola, in cui la cooperativa "Giulio Bellini" di Filo d'Argenta rafforzerà la sua posizione di leadership nel settore del biologico.

Invece, presso le Cantine Mattarelli di Vigarano Mainarda, è stato aperto un nuovo stabilimento con una capacità di stoccaggio di 5000 ettolitri e una linea d'imbottigliamento da 2500 bottiglie all'ora. Forti dell'ottenimento delle certificazioni ISO 9001 e 22000, si miglioreranno ulteriormente anche le tecniche di produzione e la qualità dei vini.





Al convegno erano presenti, tra gli altri, il Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna, **Pierluigi Sciolette**, il presidente della Cooperativa Agroalimentare "Giulio Bellini", **Sante Baldini** ed **Emanuele Mattarelli**, amministratore della Mattarelli Vini, che hanno comunicato il rafforzamento della collaborazione tra le due aziende, ufficializzando la decisione di creare una sinergia anche per la produzione del Fortana Bio che abbia un marchio unico, attuando un progetto di filiera. Il nuovo vino biologico sarà tracciabile e garantito dal

vigneto alla bottiglia.

I protagonisti di questa importante sinergia vinicola, nonostante il progetto sia partito dal Fortana, che dei vini Doc del Bosco Eliceo è il più rappresentativo, non hanno escluso che l'iniziativa possa essere estesa anche a tutte le altre produzioni vinicole nel Delta del Po ferrarese.

A rendere piacevole l'evento c'è stato l'intervento di Gene Gnocchi, protagonista di un siparietto comico in cui ha scherzato sulla sua nota predilezione sul Lambrusco in contrasto con i vini oggetto della presentazione.

[www.enotecaemiliaromagna.it](http://www.enotecaemiliaromagna.it)

[www.consorzioboscoeliceo.it](http://www.consorzioboscoeliceo.it)

[www.coopgiuliobellini.it](http://www.coopgiuliobellini.it)

[www.mattarelli-vini.it](http://www.mattarelli-vini.it)

Piergiorgio Felletti