

Vini storici e d'ecceellenza



La **Tomasetti Family Winery** si trova in un palazzo secolare risalente al tardo Cinquecento, che fu usato nel XVI secolo come postazione fortificata sul fiume Po e, in seguito, come residenza estiva. Da più di dieci anni Giuseppe Tomasetti ne ha fatto il luogo di produzione di pluripremiati vini d'eccellenza.

Dal 1300 a Santa Croce, il terreno sabbioso che circonda la tenuta, tipico della fascia golenale del Po, unito al microclima temperato dovuto alla vicinanza con il fiume, ha favorito la coltivazione dei vitigni pregiati.

La filosofia della **Tomasetti Family Winery** si pone in continuità con le tradizioni più antiche della viticoltura e dell'enologia in Italia e le integra con moderni metodi di coltivazione biologica, attraverso l'esclusivo utilizzo di concimi naturali, il rispetto delle fasi lunari, la fermentazione naturale senza additivi.

Tutte le fasi di lavorazione vengono effettuate a mano: dalla cura del vigneto, alla selezione dei grappoli, fino all'imbottigliamento. Inoltre, il processo di fermentazione non avviene in autoclave.

Altra peculiarità della **Tomasetti Family Winery** è quella di aver scelto di non *"correggere"* o *"costruire"* i vini che produce, evitando anche di miscelarne le diverse annate, perché ritiene fondamentale permettere ad ogni vendemmia di raccontare la propria storia unica ed irripetibile.

Il risultato di questo attento lavoro di recupero delle tradizioni e di innovazione, si può scoprire nella selezione di vini autentici e naturali che ben si accompagnano ai cibi locali, di cui ne esaltano il gusto, ma anche come complemento a piatti più esotici.





Set in a palazzo that is centuries old and which once served as summer residence and fortified post on the Po river, the **Tomasetti Family Winery** produces award-winning wines of distinction.

The sandy river soil, coupled with the micro climate created by the river, has allowed the planting of vineyards at Santa Croce since at least 1300.

The Winery follows a natural philosophy and all work is hand done – from caring of the vineyard, to the hand selection of the grapes, through fermentation and the bottling process.

Tomasetti does not alter its vintages. Rather, it believes that each harvest should be allowed to exhibit its own unique story. The winery prides itself at producing "clean" wines that match-up and complement foods.





Giaranzana

Varietà francese di merlot da vitigno proveniente dalla regione di Bordeaux. È la "Riserva" della Casa. Ottenuto da un solo vigneto, viene invecchiato per almeno un anno in "barrique" e prodotto solo in annate di qualità superiore. Un merlot classico, ideale con carni e a fine pasto coi formaggi; era il tipo di vino rosso preferito da Giuseppe Verdi.

A French varietal merlot from the Bordeaux region, this is the House "Reserve". It is a single vineyard wine, aged in oak for at least a year. It is produced only in superior years. A classic merlot best served with meat and cheese at meals end. Indicated to be the type of red wine Giuseppe Verdi preferred.



L'Armonia

Rosso da tavola "a tutto pasto", può essere abbinato anche ad alcuni piatti di pesce. Vino leggero e fresco con retrogusto di frutti di bosco.

A red table wine that can be served throughout the meal and can even be served with certain fish dishes. The wine is light and crisp with berry aftertastes.



Ballata

Una "ricetta" di 2000 anni fa, ottenuto da una miscela di uve barbera (70%) e bonarda (30%). Nell'area di Zibello questo vino forte strutturato era consumato dalla nobiltà fin dai tempi dei Romani. Di colore rosso scuro con note di minerali e pepe nero, si abbina bene a primi piatti e carni.

A mix of barbera (70%) and croatina (30%) developed 2000 years ago, this strong red wine was the wine of the nobility in the Zibello region from the time of the Romans. A deep red wine with hints of mineral and black pepper, it pairs well with pasta and meat dishes.



Maritata

Un lambrusco a doppia fermentazione di cui la seconda in bottiglia. Un procedimento totalmente naturale, senza passaggio in autoclave e filtrazione, che produce un vino generoso e vigoroso.

A lambrusco which is double fermented, the second (fermentation) occurring in the bottle. An all natural process without any pressure cooking produces a hearty, bold wine.



La Fermata

Questo lambrusco fermo è invecchiato per un anno in legno e un'altro anno in bottiglie. Dal classico colore scuro del lambrusco è, però, leggermente più soft con note di marmellata e fiori. Viene servito a temperatura ambiente e aperto 15 minuti prima di essere bevuto. Si accompagna con i piatti della cucina tradizionale emiliana.

This is a non-sparkling lambrusco which is aged a year in wood and a year in bottle. While having the dark, almost black colour of traditional lambrusco, this still wine is softer with notes of jam and dried flowers. Served at room temperature and opened 15 minutes before serving, it goes well with traditional dishes of Emilia.



Le Cabaret

In annate particolarmente buone, la Cantina produce un numero limitato di bottiglie di cabernet-sauvignon. Invecchiato in "barrique", per gusto, colore e struttura richiama le caratteristiche dei vini francesi.

During particularly good vintages, the winery produces a limited number of bottles of cabernet. The barrel-aged wine is French in its taste, colour and structure.



Fidanzata

Un lambrusco Maestri, a singola fermentazione in bottiglia, come da tradizione. Secco, è particolarmente indicato con i piatti invernali. Questo vitigno selvatico e il vino che da esso si ricava risalgono all'epoca Etrusca e pre-Romana.

Lambrusco Maestri, fermented in the bottle in the historic manner. Dry, it is particularly good with winter dishes. This wild grape and its wine dates back to Etruscan and pre-Roman times.



Bianca della Bassa

L'unico bianco offerto dalla Cantina, questo vino "Charmat" è un brut fresco e fruttato da consumare all'inizio e alla fine del pasto.

The only white offered by the winery, this charmat is a crisp and fruity brut that goes well at the beginning and the end of the meal.



La Cantante

Un "metodo classico" da uve lambrusco, invecchiato sui lieviti per quattro anni e "pas dosé". Questo vino rosé secco è stato selezionato tra i primi 100 migliori vini italiani. Si abbina con tutti i piatti.

A "champenoise" made with lambrusco and aged on yeasts for four years. This rosé was selected as one of Italy's 100 best wines and is pas dosé. It goes with all types of food.





E' qui che più di dieci anni fa abbiamo aperto la nostra "boutique winery" per produrre vini rossi di qualità superiore, assolutamente naturali e non alterati. Vendita e degustazioni su appuntamento, si svolgono nell'antica cantina risalente a quasi 500 anni fa, tra il focolare ed il pozzo, resti della cucina originale del palazzo. Per organizzare visite e degustazioni presso la Tomasetti Family Winery, contattate Giuseppe.

It is here that more than ten years ago we started the boutique winery to produce high quality specialty red wines. Our products are natural and unaltered.

Tastings, by appointment, are held in the 500-year-old cantina, high-lighted by the original kitchen.

Contact Giuseppe in order to arrange tastings or a tour of the Tomasetti Family Winery.

Via Giaranzana 14

Località Santa Croce (PR)

Polesine Parmense 43010 - ITALY

+39 3407078652 • email: gtomasetti@iol.it

www.tomasettifamilywinery.com



Stampato su carta riciclata di alta qualità Freelife Vellum Fedrigoni.
Printed on high quality recycled paper Freelife Vellum Fedrigoni.



ELEMENTAL
CHLORINE
FREE
GUARANTEED

