

La Rocca di Dozza presenta i primi frutti della vendemmia

scritto da Redazione | 22/10/2015



Alla Rocca di Dozza (BO) si presentano i futti della vendemmia appena conclusa. Appuntamento sabato 31 ottobre con i produttori di Cantine Spalletti e domenica 1 Novembre il banco d'assaggio del Novello.



La vendemmia si è conclusa da poche settimane e, a sentire i produttori, è stata un'annata particolarmente felice dalla quale si otterranno vini di ottima qualità. Nella cornice, sempre splendida, della **Rocca di Dozza (BO)**, il 31 ottobre e il 1 novembre, si assaggiano i primi frutti del duro lavoro in vigna e in cantina. I **vini**

novelli dell'Emilia-Romagna saranno protagonisti di una degustazione tutta dedicata a questo primo nettare fermentato.

Il 1 novembre 2015, il **Wine Bar di Enoteca Regionale alla Rocca di Dozza** ospiterà il banco di assaggio del Novello, vino rosso dal colore intenso, dai forti aromi che è la prima bontà di Bacco e che compare sulle nostre tavole nei primi giorni di novembre. Dalle 15 alle 18.30 si potrà degustare il vino alla presenza di un sommelier che fornirà, se richiesti, spiegazioni e consigli. Durante il banco d'assaggio sarà possibile degustare anche altri vini di aziende socie dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna e si potranno assaporare alcune eccellenze gastronomiche regionali, come il Parmigiano Reggiano e la Mortadella di Bologna.

Il costo della degustazione di tre vini è di 6,00 € e con ulteriore 2 € si potrà avere l'assaggio anche di salumi e formaggi.

Sabato 31 Ottobre dalle 15 alle 18.30, nell'ambito della serie d'incontri con assaggio gratuito organizzati da Enoteca Regionale Emilia Romagna alla Rocca di Dozza, saranno presenti i produttori delle **Cantine Spalletti Colonna** di Paliano di Savignano sul Rubicone (FC) che offriranno degli assaggi, svelando curiosità e retroscena sulla propria cantina e sulle modalità di vinificazione.

La tenuta vanta una tradizione secolare che ha inizio già nel 1500, quando i suoi vini ritemperavano i Monaci Classensi in villeggiatura al Castello di Ribano, sec. XI. Da allora la vocazione del territorio all'arte del fare buon vino si è tramandata all'interno della famiglia ed è così rimasta intatta. Al centro della Tenuta di Savignano sorge il Castello di Ribano, luogo in cui nel 1875 il Conte Giulio Rasponi fonda la casa vinicola. Il Principe Giovanni Colonna di Paliano è l'attuale proprietario della tenuta di Savignano, che l'ha sempre gestita con cura e attenzione ampliando le coltivazioni a vigneto e costruendo una nuova e tecnologica cantina, inaugurata nel 2005, luogo in cui tutti i passaggi della vinificazione godono di una perfetta e rigorosa armonia tra loro esaltandone tutte le migliori potenzialità. Dei 220 ettari di superficie della tenuta ben 72 sono infatti dedicati esclusivamente alla vitivinicoltura e, in particolare, a Sangiovese, Trebbiano, Albana, Bombino Bianco, Cabernet Sauvignon e Franc, Riesling, Chardonnay e Merlot.

LA ROCCA DI DOZZA PRESENTA I PRIMI FRUTTI DELLA VENDEMMIA

Dove: Dozza (BO), Enoteca Regionale Emilia Romagna

Indirizzo: Piazza Rocca Sforzesca, Dozza (Bologna)

Quando: 31 ottobre e 1 novembre 2015

Orario: dalle 15.00 alle 18.30

Costo: degustazione di tre vini € 6,00, assaggio a richiesta di salumi e formaggi 2,00 €

Per prenotazioni e informazioni: tel. 0542.367700; e-mail info@enotecaemiliaromagna.it

Sito web: www.enotecaemiliaromagna.it

[mappress mapid="27"]