

Vignaioli in Enoteca: dal 23 al 25 aprile a Dozza si brinda con i vini dell'Emilia Romagna

scritto da Amelia Di Pietro | 01/04/2016



Brindiamo insieme! L'Enoteca Regionale Emilia Romagna di Dozza, con la rassegna "Vignaioli in Enoteca", si prepara ad accogliere le eccellenze vinicole emiliano-romagnole in una tre giorni ricca di degustazioni dei più pregiati vini del territorio.



S

i parte il 23 aprile e, per tre giorni, fino al 25 aprile, l'[Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) di Dozza (BO) ospiterà, nella sua suggestiva sede all'interno della Rocca Sforzesca, i migliori produttori di vini del territorio emiliano romagnolo e darà la possibilità a tutti i partecipanti di degustare pregiate etichette e di entrare in contatto con le aziende agricole più rappresentative della zona.

La rassegna "**Vignaioli in Enoteca**" parte sabato 23 aprile dalle 15 alle 18.45. Ospiti della giornata saranno i produttori di **Nugareto**, azienda vinicola biologica di Sasso Marconi (BO), che presenteranno al pubblico i loro vini con assaggi gratuiti. Un piacevole momento per degustare e conoscere i prodotti di una realtà che punta a un importante progetto di "restauro ambientale", con il desiderio di valorizzare una vasta area dei colli bolognesi: 100 ettari di terreno, di cui 15 coltivati in modo biologico, oltre 1100 ulivi e alberi da frutto, coltivazioni di grano e altri cereali sono i tratti essenziali dell'[Azienda agricola vinicola biologica Nugareto](#). In questa giornata si potrà degustare un vino delizioso, frutto dell'equilibrio raggiunto nella coltivazione dei vitigni di tradizione e del principale vitigno autoctono, il **Pignoletto**.

Il **banco d'assaggio di domenica 24 aprile**, invece, sarà dedicato a un'altra eccellenza italiana: lo **Spumante**. Un vero e proprio viaggio, per gli amanti dell'enologia, tra le "bollicine" prodotte dai diversi vitigni della regione che producono, ogni anno, spumante di grande qualità, esportato in tutto il mondo. Dalle 15 alle 18.45 sarà possibile degustare varie tipologie di spumanti prodotti da aziende socie di **Enoteca Regionale**.

Infine, lunedì 25 aprile, in occasione della giornata festiva, ci sarà un'apertura straordinaria dell'Enoteca, dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00. Degustazioni, profumi, sapori, cultura e un bellissimo scenario vi aspettano nell'affascinante borgo di Dozza, sede dell'Enoteca Regionale, al confine tra l'Emilia e la Romagna, noto per i dipinti sulle pareti esterne delle case, realizzati da artisti di fama internazionale nel corso di un quarantennio di **Biennale Muro Dipinto**.

VIGNAIOLI IN ENOTECA: TRE GIORNI PER DEGUSTARE I VINI DELL'EMILIA ROMAGNA

Dove: Dozza (BO), Enoteca Regionale Emilia Romagna

Indirizzo: Piazza Rocca Sforzesca, Dozza (Bologna)

Quando: 23, 24 e 25 aprile 2016

Orario: sab. dalle 15.30 alle 18.45, dom. dalle 15 alle 18.45; lun. dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19

Costo: € 6,00 per tre vini (+2,00 € per assaggio a richiesta di salumi e formaggi)

Per prenotazioni e informazioni: tel. 0542.367700

E-mail: info@enotecaemiliaromagna.it

Sito web: www.enotecaemiliaromagna.it

[mappress mapid="27"]