



Personalità riminesi in calice, sorsi di piacere tra mare e collina

**Sabato 5 novembre, nella Tenuta Del Monsignore a San Giovanni in Marignano, l'Ais organizza una serata di approfondimento, e degustazione, su alcune delle testimonianze enologiche di questo territorio ancora tutto da scoprire.**



Guardare e scoprire Rimini attraverso la sua vocazione enologica. Un modo diverso di avvicinarsi alla capitale indiscussa del divertimento estivo, come dire, fuori stagione. Che poi tanto fuori non lo è vista la sua importante personalità vitivinicola riconosciuta dai consumatori e dalla critica.

Sabato 5 novembre la delegazione [AIS di Rimini](#) organizza una serata di approfondimento e degustazione sulle espressività territoriali riminesi. “Colli di Rimini” rosso; “Colli di Rimini” bianco, “Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva), “Colli di Rimini” Biancame, “Colli di Rimini” Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito) e “Colli di Rimini” Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva) sono le identità in calice di questo territorio riconosciute dal disciplinare.

A condurre la serata **Francesco Bordini**, noto enologo ed agronomo nonché parte attiva del Comitato Rimini, il nuovo gruppo di produttori della Provincia di Rimini coordinato da Massimo Lorenzi, azienda Enio Ottaviani. Un soggetto collettivo, il Comitato, che sta lavorando per individuare future menzioni territoriali all’interno dell’odierno **disciplinare Romagna DOC**. Insieme a Bordini, le degustazioni saranno condotte dalla sommelier Ais **Ilaria di Nunzio**.

Una serata in cui l’incontro tra mare e arrilla si snoderà attraverso la narrazione di un territorio enico che molto ha da offrire al mondo del bere made in Romagna.

### **Una serata di approfondimento in tre momenti**

Tre saranno i momenti con cui si costruirà questo racconto tra sorsi e parole. Si parte con “**I fondamentali della zonazione**”

---

” attraverso il confronto di tre vini realizzati nella stessa Cantina:

- Coriano: Sigismondo 2015 – Le Rocche Malatestiane
- San Clemente: I Diavoli 2015 – Le Rocche Malatestiane
- Verrucchio: I tre Miracoli 2015 – Le Rocche Malatestiane.

Si conoscerà poi, assaggiando ed approfondendo la grammatica organolettica nel calice, l’alfiere vinicolo di queste terre: il **Sangiovese**. Cinque vignaioli in cinque territori differenti fotograferanno lo state dell’arte di questa espressione antica del nettare di Bacco.

Saranno presentati:

- Torriana: Gianciotto 2015 – Tenuta Saiano
- Santarcangelo-Covignano: Scabi 2015 – San Valentino
- San Giovanni: La levata 2015 – Tenuta del monsignore
- San Clemente: Caciara 2015 – Enio Ottaviani
- Coriano: Beato Enrico 2015 – Tenuta Santini.

Infine si giungerà a scoprire la particolare, e bella, vocazione di Rimini al **taglio bordolese**. Un sguardo che dall’Italia viene rivolto oltre confine e che concretizzerà attraverso l’assaggio di tre testimoni illustri romagnoli:

- ALI 2013 – Tenuta Carbognano
- Montepirolò 2012 – San Patrignano
- Vigna della Volta 2013 – Podere Vecciano.

La serata si svolgerà presso l’**Azienda Tenuta Del Monsignore** a San Giovanni in Marignano.

Il costo è di 20 € per i soci AIS e 25 € per i non soci.

Per iscriversi è necessario prenotarsi al: [www.aisromagna.it](http://www.aisromagna.it).

Informazioni a Nunzia Tesoro, delegata di Rimini: 393.9898911.

#### **Data di creazione**

28/10/2016

#### **Autore**

riccardo-isola