

# Anfore famose protagoniste a “Ci vuole arte”

scritto da Alice Lombardi | 28/06/2016



## **Doppio appuntamento per il vino Nobilis da vitigno Famoso, vinificato con gli antichi contenitori georgiani, dalla Cantina Bartolini di Mercato Saraceno (FC).**

Il recupero delle tecniche di vinificazione in anfora - il più antico contenitore del nettare di Bacco - si sta diffondendo sempre di più grazie ai molti esperimenti virtuosi che hanno già regalato prodotti d'eccellenza. A ciò la [Cantina Bartolini di Mercato Saraceno](#), in provincia di Forlì Cesena, una delle più antiche della Romagna, ha aggiunto il recupero di un rapporto essenziale con la natura e la tradizione.

E da tale connubio è venuto alla luce “**Nobilis**”, il nuovo bianco composto al 90% da uva Famoso - un vitigno autoctono - e al 10% da Malvasia, che debutterà in due occasioni speciali: **mercoledì 29 a Bagno di Romagna e giovedì 30 giugno a Forlì**.

Nel Comune dell'Alta Valle del Savio il vignaiolo **Davide Bartolini** sarà ospite mercoledì dalle ore 18.30 alle 24 a “**Ci vuole arte**”, appuntamento di enogastronomia, musica, arte e danza dedicata alle varie espressioni dell'arte e dell'artigianalità, durante la quale racconterà l'origine dell'idea di recuperare l'antica tradizione della vinificazione in anfore georgiane.

Il giorno successivo il Nobilis sarà presentato nel locale **Verde Paglia di Forlì** (viale Bologna 277), dove a partire dalle ore 19 si potrà assaggiare il vino in anfora in abbinamento con un piatto preparato ad hoc.

**Info e prenotazioni:** 328.2974707.