Anfore famose protagoniste a “Ci vuole arte”

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

Davide Bartolini (Foto © Alice Lombardi).

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.

Data di creazione
28/06/2016
Autore
alice-lombardi