



Dalle colline faentine alla Rocca di Dozza: il Savignon Rosso (Centesimino)

Sabato 14 novembre appuntamento con i vignaioli piacentini di Torre Fornello, mentre domenica 15 il nuovo banco d'assaggio

Un nuovo week end di appuntamenti e degustazioni all'**Enoteca Regionale Emilia Romagna di Dozza**.



Foto www.enotecaemiliaromagna.it.

Sabato 14 novembre 2015

Sabato 14 novembre, il wine bar di Enoteca all'interno della Rocca Sforzesca, ospiterà dalle 15 alle 18.45 un interessante incontro a **ingresso libero** con i produttori piacentini di Torre Fornello. L'azienda ha i suoi vitigni a Ziano Piacentino, comune della Val Tidone, una delle quattro vallate che contraddistinguono i celebri Colli piacentini, e precisamente all'estremo occidentale dell'Emilia Romagna, al confine con Lombardia e Piemonte.

La qualità dei vini dell'azienda Torre Fornello nasce in vigna, in particolare dallo studio accurato del suolo eterogeneo tipico di questa zona, nella ricerca sia di cloni sia di portinnesti atti a ottenere prodotti di qualità, tenendo conto anche delle diverse esposizioni alla luce solare, fondamentale per sintetizzare profumi e aromi.

Con questo concetto e impostazione di base, ogni anno vengono impiantati 4 ettari di terreno dando molto spazio ai vitigni della tradizione dei colli piacentini – Ortrugo, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon, Bonarda – ma con tecniche d'impianto e di allevamento nuove, che inducono la vite stessa a produrre sicuramente meno ma a beneficio di un prodotto con caratteristiche eccelse, ottenendo vini ricchi di colore, profumi, struttura, eleganza, raffinatezza e personalità.

Domenica 15 novembre 2015

Dalle 15 alle 18.45, al banco d'assaggio organizzato da Enoteca Regionale Emilia Romagna alla Rocca di Dozza farà ritorno il **Savignon Rosso**, noto anche come **Centesimino**, vino tipico della prima collina faentina, nell'area attorno alla Torre di Oriolo.

Non fatevi trarre in inganno dal nome: riscoperto solo nel secolo scorso, il Centesimino o Savignon Rosso non ha nulla a che vedere con il Sauvignon blanc e il Sauvignon rouge francesi:

si tratta di un vino autoctono dal colore rosso rubino cupo, che conquista al primo incontro, sprigionando accattivanti profumi di fiori di arancio, rosa, viola, liquirizia e anice.

Assistiti da un sommelier, disponibile a fornire informazioni sui prodotti, sarà possibile degustare diversi Savignon Rosso (anche l'ottimo della versione Passito) provenienti da differenti aziende. Il tutto abbinato all'assaggio delle eccellenze gastronomiche regionali, dal Parmigiano Reggiano alla Mortadella di Bologna.

DALLE COLLINE FAENTINE ALLA ROCCA DI DOZZA: IL SAVIGNON ROSSO (CENTESIMINO)

Dove: Dozza (BO), Enoteca Regionale Emilia Romagna

Indirizzo: Piazza Rocca Sforzesca, Dozza (Bologna)

Quando: 14 e 15 novembre 2015

Orario: dalle 15.00 alle 18.45

Costo: € 6,00, (+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?"]

Data di creazione

07/11/2015

Autore

redazione