



Italia nel Bicchiere Day fa tappa a Bertinoro

Fa tappa in Romagna, Italia nel bicchiere Day il tour ideato dal giornalista sommelier Luca Casadei, alla scoperta di curiosità e perle enologiche.



Il 13 febbraio, Italia nel bicchiere Day fa tappa a Bertinoro presso la storica Cà de Bè.

Dodici vignaioli italiani provenienti dal Trentino Alto Adige alla Sicilia passando per Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Marche si ritroveranno alla [Ca' de Be' di Bertinoro](#) lunedì 13 febbraio per la tappa romagnola dell'[Italia nel Bicchiere Day](#).

Dalle 16 alle 21, infatti, sarà possibile degustare oltre 60 vini di alta qualità in abbinamento ai sapori della tradizione romagnola con un ricco buffet ad opera della storica **Cà de Bè**, vero e proprio punto di riferimento enogastronomico per chi dalla pianura sale verso la collina forlivese.

Ancora una volta il fondatore di **Italia nel Bicchiere**, il giornalista e sommelier Luca Casadei in collaborazione con la [Strada della Romagna](#), ha dato vita ad un'occasione adatta tanto per gli addetti ai lavori quanto per i wine lovers, portando a Bertinoro una rappresentanza dell'Italia enologica di qualità e perle difficili da scoprire.

Nell'occasione si potranno infatti conoscere i particolari vini da vitigni **Piwi di Thomas Niedermayr** (Appiano sulla strada del vino, Bolzano), gli spumanti metodo classico di **Colletto** (Adrara San Martino, Bergamo), assaggiare il Verdicchio pluripremiato della **cantina La Staffa** (Staffolo, Ancona) o i vini vulcanici di **Davide Vignato** (Gambellara, Vicenza). Non mancheranno inoltre i vini della tradizione come il Sangiovese di **Tenuta Casali** e **Cantina Bartolini** (Mercato Saraceno, Forlì-Cesena), il Lambrusco Mantovano di **Bugno Martino** (San Benedetto Po, Mantova), ma ci sarà spazio anche per alcune interpretazioni insolite del territorio con il Viognier dell'**azienda agricola Italiano** (San Giuseppe Jato, Palermo) e l'Albana di **Tenuta Diavoletto** (Bertinoro, Forlì-Cesena).

Sarà nutrita la presenza anche di vini biologici capaci di ottenere importanti riconoscimenti nazionali, da Vigna Cunial (Traversetolo, Parma) a Paolini e Stanford (Offida, Ascoli Piceno), e di piccole chicche territoriali come il Famoso e il Centesimino della cantina **La Sabbiona** (Faenza, Ravenna).

Infine, per una pausa alcol free, non mancheranno le confetture e i succhi di frutta 100% naturali (melograno, mirtillo, lampone, mela, kiwi e zenzero e tanti altri sapori) dell'azienda agricola **Rio del Sol** di Faenza.

Il costo d'ingresso è di 12 euro e comprende la degustazione libera di tutti i vini presenti e l'accesso libero al buffet di cibi caldi e freddi.

Per maggiori informazioni: www.italianelbicchiere.it.

[mappress mapid="223?"]

Data di creazione

19/01/2017

Autore

alice-lombardi