



Sere d'estate fresche di vino, a Dozza sfilano i vini emiliano romagnoli

Dal 31 maggio il chiostro della splendida Rocca di Dozza diventa il teatro di un evento imperdibile per i wine lover che potranno godersi un ciclo di appuntamenti estivi dedicati ai vini emiliano romagnoli, con degustazioni guidate da sommelier specializzati.

Sere d'estate fresche di vino è un consolidato appuntamento promosso in estate da [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) per scoprire le perle enologiche della regione. Il ciclo di eventi che avranno luogo all'interno del rinomato chiostro della Rocca di Dozza, si terranno dal 31 maggio al 26 luglio ogni mercoledì dalle 20.45.



Il chiostro della Rocca di Dozza dove si svolge Sere d'estate fresche di vino 2017.

Gli enoappassionati, guidati da sommelier professionisti, avranno la possibilità di degustare le diverse tipologie di vini abbinati alle eccellenze gastronomiche dell'Emilia Romagna, come il [Parmigiano Reggiano](#) e la **Mortadella di Bologna**.

Durante la rassegna, verranno presentate tutte le principali zone vitivinicole dell'Emilia Romagna, cominciando dalla serata d'apertura del 31 maggio, completamente dedicata al **Gutturnio**, vino simbolo dell'enologia piacentina.

Successivamente l'attenzione si sposterà sui vini romagnoli. Mercoledì 7 giugno si degusterà il Sangiovese per passare poi, alla scoperta di due vini autoctoni della regione: il Centesimino (14 giugno), eccellenza delle colline faentine, e il ravennate Bûrson il 21 giugno. Il mese si concluderà con l'appuntamento di mercoledì 28, dedicato alla dorata Albana.

Mercoledì 5 luglio, il protagonista assoluto sarà il **Pignoletto dei Colli Bolognesi**, Faenza e Modena mentre, mercoledì 12 luglio si scoprirà il **Malvasia**, vino tipico delle colline parmensi e piacentine.

Mercoledì 19 luglio saranno presentate altre due eccellenze regionali: il **Lambrusco di Modena**, Reggio Emilia e Parma e, il **Fortana**, il “vino delle sabbie” del ferrarese. L’ultimo appuntamento della rassegna è fissato **mercoledì 26 luglio** con il **Rebola**, vino della provincia di Rimini e l’autoctono **Famoso**, attualmente coltivato nel forlivese e nel ravennate, sia in collina che in pianura.

Per partecipare alle serate è obbligatoria la prenotazione e il **costo è di 15 euro a persona**. Gli appuntamenti si svolgeranno anche in caso di maltempo, all’interno di Enoteca Regionale.

SERE D’ESTATE FRESCHE DI VINO 2017

Dove: Dozza (BO), Enoteca Regionale Emilia Romagna

Indirizzo: Piazza Rocca Sforzesca, Dozza (Bologna)

Quando: 31 maggio, 7, 14, 21, 28 giugno, 5, 12, 19 e 26 luglio 2017

Orario: dalle 20.45

Costo: € 15,00

Per prenotazioni e informazioni: tel. 0542.367700

E-mail: info@enotecaemiliaromagna.it

Sito web: www.enotecaemiliaromagna.it

Data di creazione

26/05/2017

Autore

redazione