



A Dozza, la Tenuta Pennita di Castrocaro presenta vini e olio artigianali

***Vignaioli in Enoteca a Dozza (BO) con i produttori di Tenuta Pennita di Castrocaro Terme (FC).
Appuntamento sabato 9 maggio.***



Tenuta Pennita dispone di 80 ettari di terreno coltivato, di cui 22 vitati principalmente a Sangiovese, vitigno storico della Romagna. La raccolta dell'uva viene effettuata esclusivamente a mano e solo dopo la verifica del raggiungimento del giusto grado di maturazione. I grappoli raccolti vengono adagiati in piccole cassette per evitare la rottura degli acini e trasferiti alla cantina dove, entro poche ore, vengono vinificati. Tra i vini in degustazione, oltre al Sangiovese, il Romagna Albana DOCG "Rugiada" e il "Macerato", interessante uvaggio di Trebbiano e Malvasia.

Tenuta Pennita alla [Rocca](#) non presenterà solo i vini, ma anche il proprio Olio Extra Vergine di Oliva di altissima qualità (molto famoso è il Selezione Alina, pluri-premiato olio monocultivar da olive Nostrana di Brisighella), di cui produce circa 130 quintali l'anno. Il frantoio, che si trova all'interno di una cascina ristrutturata, è stato realizzato completamente in acciaio, secondo le più moderne tecnologie. Le olive vengono raccolte a mano, in piccole casse (20 kg circa) e vengono avviate alla frangitura entro poche ore (4-6 ore).

Gli assaggi di vino e olio della Tenuta Pennita in questa giornata sono gratuiti.

Domenica 9 maggio il wine bar resterà aperto come sempre dalle 15 alle 18.45, con un sommelier AIS a disposizione e la carta dei vini in degustazione.

Per informazioni e prenotazioni: tel. 0542 367700; e-mail: info@enotecaemiliaromagna.it

Data di creazione

07/05/2015

Autore

redazione