

[Un assaggio di Cabernet Sauvignon in Enoteca Regionale Emilia Romagna](#)

scritto da Redazione | 23/02/2016



Per una piacevole domenica pomeriggio, l'Enoteca Regionale Emilia Romagna a Dozza (BO), il 28 febbraio organizza una degustazione di Cabernet Sauvignon, da accostare a prodotti tipici della regione.

Domenica 28 febbraio, dalle 15 alle 18.30, si terrà un nuovo banco d'assaggio nel wine bar di [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) a Dozza.

Il protagonista dell'evento sarà il **Cabernet Sauvignon** uno dei vitigni più diffusi al mondo che, anche in Emilia Romagna, contribuisce alla produzione di vini di grande qualità e longevità.

Il **Cabernet Sauvignon** è usato spesso in assemblaggio con Cabernet Franc e Merlot, mentre in Emilia Romagna con il Sangiovese.

Pur essendo molto riconoscibile, il Cabernet Sauvignon s'integra perfettamente a ogni terroir e riesce ad assumerne le diverse caratteristiche dando vita a vini interessanti.

Di colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, questo vino si affina con l'invecchiamento sviluppando un bouquet complesso e affascinante.

La degustazione di diversi Cabernet Sauvignon, rigorosamente provenienti da aziende emiliano romagnole, potrà essere accompagnata dall'assaggio d'eccellenze gastronomiche regionali, come Parmigiano Reggiano o Mortadella di Bologna.

Il costo della degustazione di tre vini è di 6 Euro, assaggio a richiesta di salumi e formaggi 2 Euro.

UN ASSAGGIO DI CABERNET SAUVIGNON IN ENOTECA

Dove: Dozza (BO), Enoteca Regionale Emilia Romagna

Indirizzo: Piazza Rocca Sforzesca, Dozza (Bologna)

Quando: 28 febbraio 2016

Orario: dalle 15.00 alle 18.30

Costo: € 6,00 per tre vini (+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"]