



10 vini emiliano-romagnoli da bere nelle vacanze in Riviera Adriatica

Per chi ama passare le vacanze, o anche solo qualche giornata, nella Riviera emiliano-romagnola, dove il divertimento è assicurato, La Gazzetta del Gusto vi consiglia 10 vini locali da bere sotto l'ombrellone.



1) Masselina metodo classico millesimato 2011

Vitigno: Pignoletto

Area di produzione: La Serra, Castel Bolognese (Ravenna)

Descrizione: vino dal **colore** giallo paglierino con riflessi di oro giovane, dal perlage persistente e fine. All'**olfatto** emergono netti sentori di fiori gialli, di frutti che ricordano mela, pera, pesca e frutta secca, una spiccata mineralità e ricordi di crosta di pane. Al **gusto** l'ottima struttura incornicia un retrogusto amaricante regalando un vino sapido ed equilibrato.

Abbinamenti: insalate di pesce e carni bianche.

2) Cleto Chiarli Lambrusco "Fondatore" Sorbara Doc metodo ancestrale

Vitigno: Sorbara

Area di produzione: Sozzigalli, Sorbara (Modena)

Descrizione: vino dal **colore** rosato. All'**olfatto** emergono sentori di ciliegia marasca, ribes e lamponi non in completa maturazione. Il **gusto** conferma la vasta gamma di aromi percepiti che regalano un prodotto elegante, equilibrato e di grande intensità. Ottimo il rapporto tra acidità e struttura.

Abbinamenti: paste asciutte, tortellini, carni bollite.

3) Cleto Chiarli Lambrusco "Vigneto Cialdini" Grasparossa di Castelvetro Doc

Vitigno: Grasparossa

Area di produzione: Tenuta Cialdini, Castelvetro (Modena)

Descrizione: vino dal **colore** rosso rubino con riflessi porpora. Al **naso** emergono nitidi sentori di frutti di bosco e piccoli frutti rossi. Il **sapore** è armonico, intenso e fruttato, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamenti: salumi e primi con ragù da carni grasse, formaggi mediamente stagionati.

4) Spumante Famoso Extra Dry "Divo" tenuta La Sabbiona

Vitigno: Famoso

Area di produzione: Tenuta La Sabbiona, Faenza (Ravenna)

Descrizione: vino dal **colore** paglierino chiaro dal perlage fine e persistente. All'**olfatto** spiccano sentori floreali e fruttati di mela e banana verde. Al **gusto** risulta piacevolmente fresco, morbido e ben equilibrato per un aperitivo sulla spiaggia ma anche a tutto pasto.

Abbinamenti: frittiture di pesce, carni bianche.

5) La Marmocchia, Pignoletto Docg frizzante colli bolognesi

Vitigno: Pignoletto

Area di produzione: località Castello di Serravalle, Valsamoggia (Bologna)

Descrizione: un Pignoletto fatto come Bacco comanda. La limpidezza e la consistenza delle bollicine, che si presentano fini e numerose, aprono ad una bella bocca fresca, sapida, con finale amaricante tipico del vitigno. Una morbidezza compensata da una spalla acida equilibrata e molto beverina che aiutano questo vino negli **accompagnamenti** tradizionali con antipasti di pesce, insalate e primi dal ragù bianco (anche di pesce).

6) Amanar, Spumante metodo classico (60 mesi)

Vitigno: Chardonnay in purezza

Area di produzione: località Buffalora (Piacenza)

Descrizione: finissime le bollicine racchiuse in uno sfondo giallo paglierino intenso con tendenza all'oro giovane. Questo metodo classico esplose al naso e alla bocca con una complessità che spazia dal floreale al fruttato. Emerge, nella pulizia complessiva, una chiara nota di albicocca e nespola. Bella anche la rotondità e l'equilibrio complessivo che lascia un finale di crosta di pane da forno quasi da masticare. Ottimo se servito a 4-6 °C questo vino è adeguato per il tutto pranzo, sia con pesce (crudo) sia con carni bianche (fredde). Invitante se bevuto come aperitivo.

7) Albana 2015, Podere la Berta

Vitigno: Albana

Area di produzione: Brisighella (Ravenna)

Descrizione: con il suo **colore** giallo paglierino dai riflessi dorati quest'Albana rappresenta uno dei simboli enologici della cantina brisighellese. Se al **naso** appare abbastanza intenso con fragranze floreali, miele, frutta esotica e con una delicata nota di mandorla, al **gusto** esplose in gentile freschezza con equilibrata sapidità e una buona persistenza.

Abbinamenti: ottimo bevuto da solo, questo vino si esalta se accompagnato da formaggi non troppo stagionati, pesce azzurro e minestre estive anche fredde.

8) Suppergiù, Chardonnay, Stefano Berti

Vitigno: Chardonnay

Area di produzione: Ravaldino in Monte (Forlì-Cesena)

Descrizione: uno Chardonnay che ammalia. A partire dal suo **colore** giallo paglierino con spiccata brillantezza, lo Chardonnay di Berti si presenta al naso in maniera soffusa ma elegante. Esplosione di note floreali e frutta bianca. Fresco, simpatico, divertente il sorso, pur presentando una struttura e persistenza concrete. È un **vino per l'estate**.

Abbinamenti: Si deve servire fresco, 6/8° accompagnando a stuzzichini per aperitivo, antipasti o piatti freddi non troppo pesanti nei condimenti.

9) San Pascasio, Romagna Doc Pagadebit 2014, Campo del Sole

Vitigno: Bombino bianco

Area di Produzione: Bertinoro (Forlì-Cesena)

Descrizione: un vino giocoso, semplice, maturo pur essendo un ragazzino. Si parte da un **colore** giallo paglierino che nasconde intriganti e sensuali note intense di frutta come mela, pera, per arrivare a florealità educate di rosa gialla, glicine che si chiude con un bel finale minerale. In **bocca** appare molto fresco, minerale, con un giusto equilibrio tra persistenza e armoniosità. Bella beva, leggera, fresca che va gustata ad una temperatura di non più di 6/8°.

Abbinamenti: piatti estivi come insalate di pesce, pesce importante al forno (branzino) ma anche come aperitivo veloce e non impegnativo.



10) Vigna 25, Forlì igt 2008, Tenuta La Viola

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese.

Area di produzione: Bertinoro (Forlì-Cesena)

Descrizione: infine un vino perfetto per una grigliata serale tra amici. Un taglio bordolese di grande classe che vi farà ottenere sicuro successo. Un vino profondo, austero, importante. Caratteristica ottenuta oltre al blend anche e soprattutto grazie all'affinamento in barriques francesi e tonneaux nuovi per 14 mesi. Si presenta con un **colore** rosso rubino ricco di sentori fruttati, floreali e speziati. Un vino che in **bocca** è denso, presente e prestante. Il tutto senza mai lasciare una ben chiara eleganza anche grazie ai tannini che lo rendono, a suo modo, fragrante, masticabile, importante.

Abbinamento: quello ideale ideale, oltre a carni nobili, è soprattutto con la tagliata al sangue. Da

servire a non più di 16°. Potente la gradazione pari a 14,5%.

Con la collaborazione di [Riccardo Isola](#).

Data di creazione

25/07/2016

Autore

alice-lombardi