



Bolè Romagna Doc Spumante Brut: bollicine per giovani palati

Il vino nato da una joint venture tra Caviro e Terre Cevico, valorizza i vitigni tradizionali romagnoli, Trebbiano di Romagna e Sangiovese. Il risultato è uno spumante adatto ad un pubblico brioso che, al soliloquio, preferisce incontri, amicizie e relazioni



Bolè Romagna Doc Spumante Brut: bollicine per giovani palati

L'**azienda Bolè** nasce a Faenza, nel cuore della Romagna, universo infinito di tradizioni millenarie, bellezze artistiche, tesori culturali ed eccellenze enogastronomiche. In questa terra dove le emozioni non finiscono mai, colline, montagne, pianura e mare si fondono in un intreccio meraviglioso.

In **Romagna** si pensa e si sogna in grande con l'audacia di sperimentare cose nuove. Del resto questa parte di regione ha dato i natali a poeti, artisti, registi, musicisti, sportivi e comici del calibro di **Giovanni Pascoli**, **Federico Fellini**, **Raffaello Baldini**, **Tonino Guerra**, **Giulietta Masina**, **Marco Pantani**, solo per citarne alcuni, tutti scopritori di nuovi impensabili mondi e divenuti ineguagliabili miti.

Bolè, il racconto di un'inedita joint-venture



Il racconto di Bolè nasce dalla **spinta verso il coraggio e dalla sinergia di visioni diverse**, quelle delle cooperative vitivinicole [Caviro](#) e [Terre Cevico](#), due colossi del vino in Romagna.

L'intento dell'inedita *joint-venture* guidata da **Ruenza Santandrea**, coordinatrice nazionale del comparto vino per l'Alleanza Cooperativa Italiana (ACI), è quello di recuperare la **storia della spumantizzazione in Romagna di inizio Novecento** per darle nuovo smalto, promuovere il territorio e ottimizzare la filiera.

Cardine dell'intero progetto che ha dato vita a **Bolè Romagna Doc Vino Spumante Brut** è la **valorizzazione dei vitigni tradizionali**, in primis il Trebbiano di Romagna e poi il Sangiovese, indiscussi protagonisti di queste terre.

Bolè, difatti, è il primo testimonial di [Novebolle](#), la nuova tipologia di **Romagna DOC** – nata all'interno del [Consorzio Tutela Vini di Romagna](#) – il cui obiettivo è quello di “rileggere” l'antica tradizione spumatistica romagnola in una chiave più innovativa e contemporanea: da qui l'accezione “Nove”.

L'antica tradizione spumantistica in Romagna

Durante gli anni della **Belle Époque**, da Imola fino a San Mauro Pascoli, si producevano vini spumanti di lusso, gli “**Sciampagna**” romagnoli, decantati anche da Giovanni Pascoli. Alcuni li chiamavano Champagne poiché allora si poteva ancora definire così un vino realizzato con il Metodo classico anche fuori dal territorio francese.

Usufruendo del marchio collettivo **Novebolle** con la modifica del disciplinare Romagna DOC, recentemente approvata dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, tutti i produttori possono produrre nuovi spumanti sotto un unico marchio adottando un comune linguaggio e medesimo stile.

Secondo il disciplinare la produzione del **Romagna Doc Spumante** può avvenire sia con la rifermentazione in bottiglia (**Metodo classico**) sia con quella in autoclave (metodo Martinotti o Charmat). La spumantizzazione può essere effettuata in Romagna, Emilia o in altre regioni come Toscana, Marche, Veneto e Lombardia.

Bolè Romagna Doc Spumante Brut, un nuovo modo di vivere le bollicine



Bolè si propone come un **nuovo modo di vivere le bollicine**, la cui origine affonda in una tradizione vitivinicola lunga un secolo. Nasce da **Trebbiano al 95% a cui è aggiunto un 5% di Famoso**. Un vino spumante Brut, ottenuto con metodo Martinotti, con rifermentazione lenta in autoclave ad una temperatura controllata dai 15 ai 17 gradi per una durata di 30 giorni.

Bolè esprime l'**anima spensierata della Romagna** in risposta al Prosecco, un vino da aperitivo molto friendly ad un prezzo accessibile: tra i **7,5 e gli 8 euro a bottiglia**. Per quanto riguarda i canali adottati nella fase di lancio si è privilegiata l'Ho.re.ca (ristorazione, enoteche e ricettività).

Un approccio dinamico e brioso, uno stile dai colori accesi e un logo che fa riemergere i ricordi del passato, proiettandosi verso il futuro, fanno di Bolè lo *sparkling wine* destinato ad un target di giovani consumatori. Un "*conversation starter*" che al soliloquio preferisce incontri, amicizie e relazioni.

«Si tratta di un progetto unico nel suo genere perché sintetizza l'energia vitale, e allo stesso tempo antica, di terre e lavoro romagnoli, li fonde e li reinterpreta in una sintesi innovativa, leggera e spensierata come la voglia di sorridere e fare festa, ma anche di essere coraggiosi e tenaci, tipica dei romagnoli», afferma Ruenza Santandrea, Presidente di Bolé.

Musica e illustrazioni per raccontare Bolè

Una strategia di marketing innovativa ha visto il marchio Bolè intessere varie collaborazioni nel campo delle illustrazioni, del design e della musica.

Una delle tante è quella avviata con **Giacomo Bagnara**, famoso artista veronese che ha realizzato delle illustrazioni ad hoc in occasione di alcuni eventi quali il Vinitaly 2019 e il Salone del Mobile.

Inoltre, Bolè è approdato su Spotify con **Bolèxplosion Summer Edition**, una playlist nata dalla collaborazione con Bronson Produzioni, noto gruppo di locali romagnoli oltreché etichetta discografica indipendente e organizzatore del festival musicale estivo Beaches Brew a Marina di Ravenna.

Bolèxplosion (disponibile dal 24 maggio su Spotify, [qui il link in esclusiva](#)), è un mix coinvolgente di note da ascoltare e musica da ballare per accompagnare un calice di Bolè sia nelle calde sere d'estate sia negli inverni freddi e festaioli.

Bolé S.r.l.

Via Convertite, 12 – Faenza (RA)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

12/07/2019

Autore

amanda-arena