



Winetodrink - 酒飲 - ВИНО ПИТЬ

HOME REGIONI ▾ NEWS APPUNTAMENTI ▾ AZIENDE ▾ GASTRON   

EMILIA ROMAGNA

Enologica - Vini dell'Emilia Romagna in mostra fino a stasera al Palazzo di Re Enzo a Bologna: i nostri migliori assaggi



By Maurizio Valeriani



Posted on 8 ottobre
2018 - Questo articolo è
stato letto **1.7K** volte.

INSTANT TRANSLATION:

CERCA NEL SITO

Type search term and press enter

SEZIONI DEL SITO

[ASSAGGI](#) (1) >
[RISTORANTI](#) (14)
[AZIENDE](#) (174)
[REPORTAGE](#) (2)
[COMUNICATI STAMPA](#) (52)
[CORSI](#) (1)
[DEGUSTAZIONE](#) (87)
[EVENTI](#) (102)
[ENGLISH](#) (4)
[GASTRONOMIA](#) (51)
[NUOVE APERTURE](#) (2)
[LOCALI](#) (7)
[VITIGNI](#) (59)
[CHAMPAGNE](#) (7)
[DI...STILLATI](#) (14)
[REGIONI](#) (216)
[ABRUZZO](#) (11)
[ALTO ADIGE](#) (5)
[CAMPANIA](#) (12)
[EMILIA ROMAGNA](#) (4)
[FRIULI VENEZIA GIULIA](#) (5)
[LAZIO](#) (21)
[LIGURIA](#) (4)
[LOMBARDIA](#) (6)
[MARCHE](#) (7)
[PIEMONTE](#) (18)
[PUGLIA](#) (3)
[SARDEGNA](#) (19)
[SICILIA](#) (40)



TOSCANA (43)

TRENTINO (3)

UMBRIA (9)

VENETO (13)

AZIENDE E VINI ESTERI (24)

NEWS (463)



Enologica



diverse



le
loro
etichette
per
l'assaggio
al
pubblico.
Ci

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI



Romano Dal Forno. La lungimiranza di un vigneron che ha contribuito a rendere grande la Valpolicella



Oasis a Vallesaccarda: il ristorante stellato più conveniente d'Italia (anche per il vino)



Il Trabocco Pesce Palombo: un angolo di mare abruzzese



Produttori emergenti di Sardegna. Francesco Mariotti e Davitha, la sua azienda biologica e tra poco biodinamica in Gallura



Sardegna – tutti i vini da viti a piede franco degustati per voi



SICILIA IN BOLLE 2018: i nostri migliori assaggi



Il ricambio generazionale nel mondo del vino sardo parte da Mamojada: l'esempio di Luca Gungui

siamo
recati
sul
posto
nei
giorni
di
sabato
e
domenica
e
siamo
in
grado
di
fornirvi
le
nostre
impressioni.



Una pioggia di medaglie per i vini italiani dal Concorso Mondiale di Bruxelles in Cina

500000 LETTORI CI SEGUONO ...



Nonostante
una
significativa
riduzione
di
partecipazione
delle
aziende
della
Romagna,
si
registra
un
aumento
in
termini

di
rappresentanza
dell'Emilia.

Ma
dell'evento
vi
abbiamo
già
raccontato
a
sufficienza
nel

Comunicato

Stampa

che
abbiamo
pubblicato
qualche
giorno
fa.

Ora
vi
diamo
conto
degli
assaggi
per
noi
più
significativi:



Lambrusco

di

Sorbara

Piria**2017**

-

Paltrinieri: sentori

di

frutti

rossi

e

spezie,

sorso

scorrevole

ed

avvolgente

e

bel

finale

sapido-

iodato.

Un

fantastico

Lambrusco

gastronomico.

**Lambrusco**

di

Grasparossa

di

Castelvetro**Monovitigno****2017**

-

Fattoria**Moretto:**

da

un

vigneto

impiantato

nel
1969
in
altezza
(300
metri
s.l.m.)
su
terreni
argillosi.
Sorso
fresco
che
solletica
il
palato
accarezzandolo.
Chiusura
su
note
di
lamponi
e
spezie.

Lambrusco

di

Grasparossa

di

Castelvetro

Canova

2017

–

Fattoria

Moretto:

da

un

vigneto

in

zona
più
bassa
su
terreni
argillosi.
Potente
e
avvolgente,
fresco
e
vibrante,
lascia
ricordi
di
spezie
e
macchia
mediterranea.



Lambrusco
di
Grasparossa
di
Castelvetro
7
bio
2017

–

Cantina
Settecani:
biologico
con
sentori
che
spaziano
dai

chiodi
di
garofano
alla
rosa.
Avvolgente
ed
elegante
con
una
piacevole
scia
sapido
–
iodata.



Lambrusco
di
Sorbara
Omaggio
a
Gino
Friedmann
rifermentato
in
bottiglia
2017
–
Cantina
di
Carpi
e
Sorbara:
intenso,
di
grande
personalità

con
note
iodate
e
balsamiche
e
grande
sapidità
in
evidenza.
Piccolo
capolavoro.



Reggiano
Lambrusco
Concerto
2017

–

Medici
Ermete:

da
Lambrusco
Salamino
in
purezza
un
Lambrusco
giocato
su
sentori
floreali
e
fruttati
con
spezie
a
chiudere

il
quadro
olfattivo.
Fresco,
sapido
presenta
un
piacevole
finale
di
macchia
mediterranea.

**Colli
Romagna
Centrale
Sangiovese
riserva**

**Il
Sassodi
Pertinello
2011 –**

Pertinello:

prodotto
in
poche
centinaia
di
bottiglie
questo
Sangiovese
è
un
archetipo
di
freschezza
ed
eleganza
con

sentori
fruttati
e
floreali
uniti
a
note
speziate.
Materia
e
profondità
completano
il
già
ricco
quadro
organolettico.



Romagna
Albana
secco
Codronchio
2015

–

Fattoria
Monticino
Rosso:
note
di
zafferano
si
uniscono
a
sentori
di
mela
e

mandorle.
Strutturato,
minerale
ed
elegante.



Lambrusco

igp

Spumante

Pas

Dosé

Metodo

Classico

2013

-

Gavioli

Antica

Cantina

-

Sboccatura

2017: sentori

gessosi

si

uniscono

a

ricordi

di

frutta

secca.

Bollicina

elegantissima

con

lunga

chiusura

su

note

di

erbe
officinali.



Lambrusco
di
Grasparossa
di
Castelvetro
Enzo
bio
2017

–

Manicardi:

grande
finezza
e
profondità
con
finale
sapido
iodato
e
piacevoli
note
speziate.



Romagna
Sangiovese
Superiore
Riserva
Sole
Rosso
2016

–

Enio

Ottaviani:

da
affinamento
in
botte
grande,
coniuga
materia
e
profondità
di
beva
con
scorrevolezza
del
sorso
ed
un
bel
finale
di
spezie
e
frutti
rossi.
Sapido
e
fresco.



Romagna
Sangiovese
Modigliana
“Vigna
1922”
2015
–
Torre

San**Martino:**

da
un
vigneto
ad
alberello
impiantato
nel
1922
quando
Modigliana
apparteneva
alla
Toscana.
4000
piante
che
danno
luogo
a
1000
bottiglie
.
Sangiovese
esemplare
con
freschezza
e
toni
fruttati
in
evidenza
senza
rinunciare
a
materia,
profondità

e
un
lungo
finale
speziato.



**Romagna
Sangiovese
Superiore
Sperone
2017**

–

Tréré:
emblema
di
bevibilità
e
scorrevolezza
del
sorso
con
mineralità
e
ricordi
fruttati
e
floreali.

**Romagna
Albana
Secco
Alba
della
Torre
2017**

–

**La
Sabbiona:**

un
intrigante
profilo
sapido
minerale
è
al
centro
dell'assaggio
seguito
da
ricordi
di
frutta
secca
e
da
un
ottima
freschezza.



Romagna
Sangiovese
Bertinoro
Riserva
Vigna
delle
Lepri
2012

–

Fattoria
Paradiso:

da
uva
Sangiovese
Grosso
(portato

in
zona
diversi
anni
fa
da
Biondi
Santi),
affinato
4
anni
in
botte
grande.
Materia,
eleganza
e
tannino
di
grandissima
finezza.
La
chiusura
è
speziata
e
su
note
fruttate
e
floreali.
Un
piccolo
capolavoro.



Romagna
Albana Passito

Volo
d'Aquila
2014-
Cantina
Forlì
Predappio:
in
evidenza
freschezza
e
sapidità
seguite
da
toni
di
frutta
secca
e
da
un
piacevole
finale
di
erbe
officinali.



Romagna
Sangiovese
Predappio
Chiara
Condello
2015
-
Chiara
Condello:
fermentazione
spontanea

e
affinamento
in
botte
grande
per
un
Sangiovese
convincente
che
mette
in
risalto
acidità
e
ricordi
di
frutti
rossi,
ma
anche
materia
ed
un
finale
sapido-
iodato.

**Colli
Bolognesi
Pignoletto
sui
lieviti**

del

Monticino

-

Monticino:

realizzato

con

metodo

ancestrale,

mostra

sentori

di

frutta

gialla

e

pietra

fociaia,

insieme

a

note

iodate

e

marine.

Fresco,

sapido,

avvolgente,

con

bollicine

che

presentano

eleganza

e

piacevolezza.

RELATED

BIENNE, RIGNOLETTO,
RECOMMENDED
ENOCOPSA
COMMENT
2018.

SANGIOVESE,
LAMBRUSCO,
RASPAROSSA,
EMILIA
ROMAGNA,
FEATURED

PER INFORMAZIONI PUBBLICITARIE CONTATTARE L

vinodabere

Vinodabere è un quotidiano enogastronomico che ha l'obiettivo di raccontare di vino e cibo in modo strettamente legato al territorio e alle persone, che con i loro sacrifici ed il loro stile di vita creano miscele uniche di sapori ed esperienze, che vogliamo trasmettere ai lettori

Iscrizione al Tribunale di Roma nel Registro della Stampa n° 186/2017 del 14 dicembre 2017

ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI

Taormina Gourmet prova a mettere insieme tutto il buono del mondo 10

ottobre 2018

Sabato 13 ottobre a Montecatini la degustazione da non perdere dei vini di 597 aziende premiate dalla Guida Slow Wine 2019 9

ottobre 2018

Enologica - Vini dell'Emilia Romagna in mostra fino a stasera al Palazzo di Re Enzo a Bologna: i nostri migliori assaggi 8

ottobre 2018

Quando l'acqua fa la vodka: dalla Russia due

INSTANT TRANSLATION:

I TAGS PIÙ UTILIZZATI NEL SITO

FEATURED

DANIELE MORONI

AZIENDE ETNA

VIGNA BAROLO

MONTALCINO

VINODABERE AMARONE

SICILIA ITALIA

PASSIONE TOSCANA

Direttore Responsabile:
Maurizio Valeriani.



distillati all'insegna della purezza 7 ottobre 2018
"Buono... non lo conoscevo!" l'evento di Go Wine dove si possono scoprire alcuni vitigni autoctoni 6 ottobre 2018
Vino, cibo, ambiente e cultura dell'Emilia Romagna s'incontrano a Enologica 2018
Appuntamento a Bologna dal 6 all'8 ottobre. Molte le novità 5 ottobre 2018
I vini di Damilano in abbinamento ai piatti di Francesco Aprea del Ristorante Imago di Roma 4 ottobre 2018
Tenimenti D'Alessandro e la storia del Syrah in Toscana 3 ottobre 2018

BRUNELLO DI MONTALCINO

ETNA ROSSO BRUNELLO

CHIANTI CLASSICO

RISTORANTE VINITALY

FEUTURED

Copyright © 2016 Vinodabere.it - Daniele Moroni.
Creatività e Sviluppo a cura di Speedywebdesign

[HOME PAGE](#) [REDAZIONE](#)

[DANIELE MORONI](#)

[RASSEGNA STAMPA](#)

[CONTATTI](#)