



LO STAPPATO

Assaggi multipli intorno alla Romagna

Ecco alcuni vini del territorio romagnolo assaggiati nell'ultimo periodo per questo stappato multiplo, che vi consiglio.

*Cercate e bevete la **Rambela**, spumante creato da vari produttori locali, da sostituire al solito prosecco. È un vino fresco, profumato e aromatico che ricorda la frutta e le rose. Esiste anche una versione ferma piacevolissima.*

*Per il **Bursón**, autoctono di Bagnacavallo, vi suggerisco tre aziende. "Tenuta Uccellina" se preferite l'eleganza, "La Spineta" se amate la potenza e la parte rustica e infine "Longanesi Daniele" che ha uno stile davvero tradizionale, un po' austero ed essenziale. Di questo rosso robusto scegliete l'etichetta Nera.*

*Un **Sangiovese** in purezza e autentico è Tenuta Colombarda. Il millesimo 2015 ha vinto anche una medaglia d'oro a un concorso internazionale in Francia. Può essere considerato, tra i vini rossi di caratura mondiale. Un Romagna Sangiovese e nessuno lo sapeva.*

*Interessante il **Barbarossa** della "Fattoria Paradiso" con piacevoli note di ciliegia e sfumature di erbe aromatiche.*

*Fra i bianchi di Romagna non trascurate **Pagadebit** e **Albana**. Peccato per il **Trebbiano** a cui oramai non crede più nessuno. In estate sarebbe sempre un bel calice di vino senza pensieri.*

