



Golosaria Wine: i nostri assaggi



di **Paolo Valente** pubblicato il 2 maggio 2022

Settimana scorsa si è svolto Golosaria Wine, l'evento dedicato ai vini dell'Emilia-Romagna.

Golosaria, la grande manifestazione sul cibo e sul vino organizzata da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**, si è arricchita di un nuovo appuntamento dedicato ai vini dell'**Emilia-Romagna**.

I numerosi produttori presenti hanno dato un significativo spaccato sulla realtà enologica di una regione, o meglio di due distinti territori, che sta facendo ottimi passi in avanti in termini di qualità dei suoi prodotti. Lambrusco in Emilia e sangiovese in Romagna sono i grandi capisaldi della

tradizione. Ma non si possono dimenticare anche le due grandi espressioni di vitigni a bacca bianca. Rispettivamente il pignoletto e l'albana.

Noi abbiamo concentrato le nostre attenzioni proprio su questi due vitigni bianchi dalle interessanti caratteristiche organolettiche e dalla grande versatilità nelle interpretazioni.

Per quanto riguarda il **pignoletto** ecco tre declinazioni: un **Metodo Classico**, il Pinus Laetus 2016 di La Riva, un **bianco frizzante** di tradizione come il Perditempo di Terre Rosse Vallania e un **bianco fermo**, il Superiore 2020 di Manaresi.

Relativamente all'**albana**, passiamo dalle **versioni secche** di Fiorentini Vini con Cleonice 2020 e di Tenuta La Viola con InTerra 2020 a quello che è definito il **prodotto icona** del territorio: lo Scacco Matto 2018 di Fattoria Zerbina.

<https://www.zenomag.com/post/golosaria-wine-i-nostri-assaggi>