

I vini "eccellenti" a Ravenna e Faenza

Li hanno scelti i sommelier Ais di Emilia e Romagna. L'elenco nella guida fresca di stampa "Emilia Romagna da bere e da mangiare 2020/2021"



07 Agosto 2020 Due cantine ravennati e quindici faentine (di cui quattro Oro) sono state dichiarate "eccellenti" dai sommelier Ais di Emilia e Romagna nella guida fresca di stampa "Emilia Romagna da bere e da mangiare 2020/2021", realizzata da PrimaPagina Editore insieme alle due Ais regionali. In totale sono 123 i vini premiati con il top dell'eccellenza (114 nell'edizione precedente).

Giunta alla sedicesima edizione, da sempre è la pubblicazione più completa dedicata ai vini dell'Emilia Romagna con oltre 260 cantine mappate per un migliaio di vini finiti sotto la lente di ingrandimento dei sommelier.

La guida nelle 336 pagine dedica una speciale menzione ai vini qualità/prezzo e ai Coup de Coer, i vini che emozionano secondo le degustazioni alla cieca dalle commissioni dei sommelier Ais. Così come dedica uno speciale spazio ai prodotti Dop e Igp regionali e un'ampia sezione all'olio.

I vini vengono valutati alla cieca dalle commissioni Ais che a loro volta premiano con la stella dell'Eccellenza quelli con un punteggio compreso tra 87 e 88 punti, e con la menzione Oro quelli con punteggio superiore agli 89 punti.

Entrando nel merito dei vini al top (63 in Emilia, 60 in Romagna), questa la suddivisione territoriale: 20 Piacenza (di cui 6 oro), 7 Parma (2 oro), 7 Reggio (1 oro), 10 Modena (3 oro), 18 Bologna (7 oro), 1 Ferrara, 6 Imola (3 oro), 15 Faenza (4 oro), 2 Ravenna, 25 Forlì (12 oro), 8 Cesena (1 oro), 4 Rimini.

A Ravenna: Bûrson Selezione Ravenna Igt Uva Longanesi 2016 - Randi; Rambela Ravenna Igp Famoso 2019 - Tenuta Uccellina.

A Faenza: Leggiadro Romagna Docg Albana 2019 - Ballardini Riccardo; Cadisopra Romagna Doc Sangiovese Marzeno 2018 - Ca' di Sopra; SabbiaGialla Ravenna Igt Bianco 2018 - Cantina San Biagio

Vecchio; I Calanchi Romagna Dop Sangiovese Superiore 2016 - Cantine Intesa; Cupola Ravenna Igt Rosso 2016 - Collina; Pietramora Romagna Doc Sangiovese Riserva Marzeno 2016 - Fattoria Zerbina ORO; Marziano Ravenna Igt Rosso 2013 - Fattoria Zerbina; Domus Caia Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017 - Ferrucci Stefano ORO

Fiorile Romagna Docg Albana 2019 - Fondo San Giuseppe ORO; Tèra Colli di Faenza Doc Trebbiano 2019 - Fondo San Giuseppe; Corallo Giallo Romagna Docg Albana 2019 - Gallegati; Solano Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017 - Podere la Berta; Settenote Romagna Docg Albana 2019 - Poderi Morini; Masselina Romagna Docg Albana 2019 - Tenuta Masselina; Amarcord'un bianc Romagna Docg Albana 2018 - Trerè ORO.

[Qui l'elenco dei vini al top della Romagna](#)

[Qui i vini al top dell'Emilia](#)

La Guida viaggia in giro per l'Emilia e la Romagna nel tour del gusto di Tramonto DiVino. Sei le tappe del gusto partito a Cesenatico (31 luglio e il 1 agosto), in viaggio a Forlimpopoli per onorare i 200 anni di Pellegrino Artusi (evento spostato a settembre). E ancora, 2 settembre a Ferrara (piazza XXV Maggio), 12 settembre Piacenza (Piazza Cavalli), 24 ottobre Fico Eatlyworld, nel giorno di Mortadella Day. Ultima tappa a Francoforte all'interno del ristorante 'In Cantina' il 27 novembre con un trionfo di vini e sapori emiliano-romagnoli dedicati ai cugini tedeschi.

La guida viene consegnata nelle tappe di Tramonto DiVino, ed è disponibile nelle librerie dell'Emilia Romagna (costo 13,90 euro). È possibile acquistarla on line: <https://shop.emiliaromagnavini.it/guida/guida-emilia-romagna-da-bere-e-da-mangiare-2020.6.html>



© copyright la Cronaca di Ravenna