



Dal Vinitaly alla Rocca di Dozza, aprile è sinonimo di vino

## Descrizione

**Dai banchi di assaggio tematici domenicali alle degustazioni gastronomiche, dalla rassegna “Vignaioli in Enoteca” alla serata speciale dal titolo “Cocktails DiVini”. Per la Rocca sforzesca sarà un mese intenso, senza considerare la trasferta al Salone del vino veronese**

Aprile è storicamente il mese del [Vinitaly](#), la più importante manifestazione fieristica al mondo dedicata al vino, in programma a Verona dal 10 al 13 dopo due anni di “assenza” causa pandemia. **Enoteca Regionale Emilia Romagna** sarà dunque impegnata al Padiglione 1 a promuovere le eccellenze enologiche, e non solo, della regione. Per chi non potrà recarsi all’evento veronese, alla **Rocca di Dozza** proseguono gli appuntamenti alla scoperta dei vini e delle aziende della nostra regione.

## Banchi d’assaggio di aprile alla Rocca di Dozza

I **Banchi d’assaggio tematici** domenicali per questo mese propongono la briosa abbinata **Lambrusco e Fortana** il 3 aprile, il **Pignoletto** il 10, **Malvasia e Famoso** il 17 e un appuntamento con gli **Spumanti made in Emilia-Romagna** il 24 aprile. Il 1° maggio banco dedicata alla regina di Romagna, l’**Albana**.

In abbinamento ai vini sarà sempre possibile scegliere anche alcune eccellenze gastronomiche sempre ovviamente made in Emilia-Romagna. Costo: tre assaggi di vino 7 euro, piattino di stuzzicheria a richiesta 3 euro. Il banco d’assaggio si svolge dalle 14,30 alle 18,30.



Il 3 aprile, la serata sarà dedicata a Lambrusco e Fortana.

## **Rassegna Vignaioli in Enoteca: si parte il 2 aprile**

L'occasione per incontrare direttamente i produttori della nostra regione e assaggiare, gratuitamente, i loro vini è invece fornita dalla rassegna "**Vignaioli in enoteca**", in programma il sabato pomeriggio dalle 14 alle 18.30.

Si parte il 2 aprile con i vini di **Merlotta** di Imola e i prodotti dell'**Acetaia del Duca** di San Vito di Spilamberto, 9 aprile **Palazzo di Varignana** di Castel San Pietro Terme, 16 aprile **Tenuta Uccellina** di Russi, il 23 **Tenuta La Viola di Bertinoro**, il 30 **Cà Bruciata** di Imola. L'appuntamento di maggio è sabato 7 con **Montaia** di Cesena.

## **Cocktails DiVini: vini e drink che parlano romagnolo**

Inoltre, **mercoledì 27 aprile, ore 20.30, è in programma una serata speciale dal titolo Cocktails DiVini**: una degustazione d'eccezione, partendo dalla tradizione dei vini emiliano-romagnoli, per proseguire con i più famosi cocktail internazionali che avranno come protagonisti Pignoletto frizzante, Romagna Albana secco e passito. Un incontro tra la miscelazione e l'arte dei nostri vignaioli. Costo della serata: 25€, prenotazione obbligatoria.

Per informazioni generali: [www.enotecaemiliaromagna.it](http://www.enotecaemiliaromagna.it) – Tel. 0542367741;  
[info@enotecaemiliaromagna.it](mailto:info@enotecaemiliaromagna.it)

**Data di creazione**

2022/03/28

**Autore**

redazione