



Spumanti: trionfa l'Emilia

CESENATICO Tripletta emiliana alla sesta edizione del "Premio Miglior spumante metodo classico dell'Emilia Romagna". Andato in scena in piazza Spose dei marinai, nella cornice di "Tramonto DiVino", l'evento ha messo di fronte circa 50 etichette di bollicine regionali suddivise in tre categorie: spumanti metodo classico brut, spumanti metodo classico rosé e rossi, spumanti metodo ancestrale. A valutarli una giuria tecnica (sommelier, degustatori, giornalisti), con l'aggiunta del voto popolare riservato ai partecipanti alla serata. Sul gradino più alto nella sezione Metodo classico brut è andato il "Cuvée Paradiso", della cantina Quinto-passo di Sozzigalli di Soliera (Modena). Il miglior rosé è stato giudicato il "Pigro Rosé" di Cantine Romagnoli di Villò Vigolzone di Piacenza. Per il metodo ancestrale è salito sul gradino più alto "Radice", Lambrusco di Sorbara di Paltrinieri, di Sorbara di Modena.