



Sui colli di Bologna si coltiva il Pignoletto fin dall'epoca etrusca e romana. Ora è anche una Docg. Ed è pure il vitigno che ha le caratteristiche più richieste dal consumatore: un bianco dal gusto aromatico, fresco, con gradazione non elevata; piace ai giovani e sta conquistando i mercati esteri.

In occasione della degustazione organizzata da Confagricoltura Bologna al Vinitaly, si è fatto un brindisi con le bottiglie della Docg Montevicchio Isolani, da uve biologiche della Tenuta del presidente del Consorzio di tutela, Francesco Cavazza Isolani e con il Pignoletto Spumante Docg del Podere Riosto, metodo charmat-in autoclave, perlage fine e profumo delicato, esclusivamente da uve vendemmiate a mano. La stessa cantina ha

proposto inoltre lo Spumante Rosé For You, un vino unico al mondo da un vitigno locale che ha circa 450 anni: La vite del Fantini.



Il viaggio è continuato poi con i lambruschi modenesi promossi da Confagricoltura Modena e con il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P, nella versione secca ed amabile (azienda Martelli di Castelfranco Emilia).