

Compleanno e nuovo vino Cantina di Forlì Predappio in festa col 'Novecento 8'

Serata con intrattenimento, degustazioni e visite guidate in via Due Ponti. Si stappa per l'occasione il neonato spumante per i 115 anni dell'azienda

di **Quinto Cappelli**

Con una manifestazione pubblica, la Cantina di Forlì Predappio ricorda questa sera, nella sede principale, la sua nascita nel 1908, dedicando al ricordo di quella data di fondazione 'Novecento 8' (come, appunto, l'anno di fondazione, un nuovo vino spumante NoveBolle. Il programma dell'evento, che si svolgerà dalle 19.30 alle 23 nel parco della cantina di via Due Ponti 13 a Malmissole, prevede: degustazione di vini e signature cocktail al banco, visita guidata in cantina dalle 19.30, foodtruck sempre attivi e musica dal vivo con gli Hot Staff (ingresso 5 euro con calice di benvenuto, info e prenotazioni 334.3502147). «Si sono già prenotate - fanno



**Il direttore Ranieri:
«Quello che
andiamo a proporre
è un Novebolle
Trebiano 100%»**



L'allestimento di un evento alla cantina e, in alto, il direttore Bruno Ranieri

sapere gli organizzatori - oltre 300 persone».

Ma di che vino si tratta? Risponde il direttore della Cantina Forlì Predappio Bruno Ranieri: «E' un Novebolle spumante Doc Trebbiano 100%. L'area di provenienza è la pianura della nostra provincia di Forlì-Cesena. Infatti, il terreno pianeggiante è adatto al trebbiano, un vitigno molto

produttivo che sfrutta una maggior presenza di acqua di suoli fertili».

Ranieri spiega poi le tecniche di vinificazione: «Le uve di trebbiano vendemmiate precocemente vengono sottoposte a pressatura soffice, in modo da ottenere un mosto caratterizzato da grande quantità e alta acidità, ideale per la produzione di



vino base. La prima fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoio di acciaio, cui segue la seconda fermentazione con Metodo Charmat, che darà origine al vino spumante». Per il direttore Ranieri, «chi lo assaggia prova il piacere di un gusto di fruttato ed equilibrato, con note di frutta e fiori bianchi». Conclude il direttore della Cantina di Forlì Predappio: «In sintesi si tratta di un vino fresco ed elegante, caratterizzato da una piacevole bollicina».

Il Novecento 8 Romagna Dop spumante Brut (11,5 gradi) va servito a 6-8 gradi di temperatura, abbinato preferibilmente ad aperitivi, piatti a base di pesce, carni bianche e verdure. Insomma, dopo anni di difficoltà nel mondo agricolo, come la siccità, oppure nella società, come la pandemia, e infine nella nostra Romagna, come l'alluvione in pianura e le frane in collina e montagna, la Cantina di Forlì Predappio prova ad augurare alla propria terra in ricostruzione e ai suoi tenaci abitanti una buona ripartenza, stappando il Novebolle Novecento 8 dopo 115 anni dalla sua fondazione.