



## Trebbiano di Romagna

L'Emilia-Romagna è una regione che ha alle spalle una lunga tradizione enologica, si tratta, infatti, di una delle regioni italiane che produce più vino, proveniente dalle diverse zone, inserito in un contesto territoriale molto variegato.

Dai monti Appennini fino alle pianure e a alle colline dolci della Romagna, sona in cui, andando verso la costa dell'Adriatico si può ammirare un paesaggio dominato dai vigneti. Tra i vitigni dei bianchi della Romagna troviamo il Trebbiano di Romagna DOC viene prodotto nelle province di Bologna, Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna, in territori dalla conformazione decisamente variegata.

Si tratta di una varietà di vini con bassa gradazione alcolica. Le tipologie di vino che se ne ricavano sono:

- il Trebbiano di Romagna Spumante, che può essere secco, amabile o dolce, con spuma fine e persistente, dal colore giallo paglierino e il profumo leggero, dal sapore secco;
- il Trebbiano di Romagna, dal colore giallo paglierino e dal profumo vinoso, con sapore secco, si suggerisce l'abbinamento con le acciughe fritte e gli antipasti;
- il Trebbiano di Romagna Frizzante, fermentato naturalmente, con spuma vivace e colore giallo paglierino, dal profumo vinoso e sapore secco, leggermente frizzante.

Ideale per affiancare i dessert e il pesce, come la deliziosa ricetta [Saraghina Marinata](#).

Si consigliano di servire questo vino leggero e sapido a temperature fresche, tra 7 e 8° C, ideale come aperitivi di stuzzichini salati. Piacevole con insalate di mare e la tradizionale piadina romagnola, con squacquerone, o altri formaggi molli romagnoli.

La vinificazione avviene con la pressa soffice delle uve, fermentate con temperature tra i 16°/18° C per circa 25 giorni e successivamente la maturazione avviene in acciaio.

Trebbiano di Romagna doc è inserito nelle strade del vino, "Strada del Sangiovese" e "Sapori delle Colline di Faenza", la prima che interessa Faenza, Castelbolognese e raggiunge i confini con la Toscana, verso il Mugello, la seconda, collega trasversalmente le vallate della Romagna, da Tramazzo, Montone, Rabbi,

Bidente, Savio e Rubicone, verso la Via Emilia e a sud da Modigliana, Dovadola, Predappio, Civitella, Mercato Saraceno, Sogliano.

[Read More](#)

---