



CARTA DEI VINI 2025

La carta dei vini nasce dall'idea di abbinare vini tipici di qualità agli ottimi piatti proposti alla sagra. Abbiamo voluto rafforzare il concetto di TERRITORIALITA' e il nostro patrimonio enologico, comprendendo cantine della ROMAGNA che da anni si impegnano a valorizzare i vitigni che da oltre un secolo identificano il nostro territorio. In primis l'ALBANA, prima DOCG italiana che meglio di altri riflette le diverse anime della nostra terra, il TREBBIANO DOC e il SANGIOVESE, DOC da 55 anni, prodotto con stili diversi di assoluta qualità, presente nelle nostre proposte nelle tipologie di Superiore e Riserva. Poi altri due vitigni autoctoni e caratteristici delle nostre colline del Faentino ovvero il FAMOSO e il CENTESIMINO con i quali si producono vini di classe e personalità. Nella carta dei vini è presente anche il PIGNOLETTO nella versione Spumante, vino tipico dei colli imolesi e bolognesi.

SPUMANTI

Divo Famoso

Cantina La Sabbiona - Faenza

Spumante secco Brut da uve **Famoso**, floreale e fruttato con note di fiori bianchi e di mela. Elegante, piacevolmente fresco

Pignoletto DOC Spumante – Mappa di Imola

Leonardo da Vinci - CAVIRO

Spumante colli bolognesi classico **Pignoletto**, Elegante con note intriganti di susina gialla e rosa canina.



degustazione in Calice

Tasso alcolometrico **Anno**

12,00%

12,00%

VINI BIANCHI

Vip

Ravenna Famoso IGT > Cantina La Sabbiona - Faenza

Da uve **Famoso**, vino secco floreale e fruttato con note di biancospino, ginestra, mela verde e banana. Fresco, discretamente morbido e fine

Romagna Doc

Trebbiano > Cantina Zavalloni S. - Cesena

Da uva **Trebbiano**, giallo paglierino con riflessi verdognoli, delicato ma intenso, floreale su note tipiche di mela.

Romagna Docg

Albana Secco > Azienda Vinicola Balducci - Forlì

Da uve **Albana**, profumo di frutti e fiori gialli. Sapore intenso, asciutto e caldo supportato da una buona freschezza e sapidità.



degustazione in Calice

VINI ROSSI

Centesimino

Romagna DOC Centesimino ORIOLO > Cantina La Sabbiona - Faenza

Da uve **Centesimino**, intenso, persistente ed equilibrato, con sentori spiccati di piccoli frutti rossi come more e mirtilli..

Solaris

Ravenna DOC Sangiovese Sup.> Cantina Zavalloni S.- Cesena

Da uve **Sangiovese**. Buona combinazione di note floreali, con profumi di marasca, ribes, e di note balsamiche. Vino pieno, morbido con finale sapido.

12,50% 2024

13,00% 2024

14,50% 2023

14,50% 2023

14,50% 2023

Torre di Oriolo

Romagna Doc Sangiovese Oriolo > Cantina Poderi Morini - Forlì

Da uve **Sangiovese**. Piacevole, equilibrato e fine, di buona persistenza.
Profumo di frutti freschi del sottobosco e viola..



degustazione in Calice

14,00%

2023

Rocca di Cesena – Riserva

Sangiovese Superiore Riserva > Leonardo da Vinci - CAVIRO

Rosso romagnolo dai profumi intensi. Tannino potente, caldo e soffice.
Finisce in una morbida nota vanigliata.

14,50%

2020



Festa è anche potersi mettere a tavola insieme ad amici per gustare le prelibatezze del nostro territorio: allo stand gastronomico di Pieve Cesato non esiste un piatto “principe” della sagra, perché tutte le specialità sono preparate dalle esperte mani delle massaie e dei cuochi locali con passione e arte. Spazio quindi ai primi piatti fatti “a mano” con uova, farina e matterello, come i cappelletti, i garganelli e i tipici “strozzapreti della Pieve”, personalizzati con un nodo. Riempito un po' lo stomaco, è poi la graticola a emanare quei profumi che evocano la nostra tradizione romagnola: sulla brace cuociono castrato, braciole, pollo, salsiccia e arrosticini a cui si aggiunge una specialità tutta primaverile: il gustoso agnello fritto dorato, accompagnati dai contorni tipici campagnoli. Immancabili infine la piadina, la pizza fritta, le bruschette e la polenta, nonché la “dolce conclusione” che merita ogni pasto: torte alla frutta, la crema della nonna (preparata alla...vecchia maniera) e il richiestissimo latte brulè. Il tutto inaffiato da vini locali e da un'ottima proposta di vini romagnoli scelti e serviti per l'occasione dai nostri sommelier. Si ricorda la possibilità di degustare IN CALICE il PIGNOLETTO, l'ALBANA e il SANGIOVESE.



- **Pignoletto DOC Spumante – Mappa di Imola - Leonardo da Vinci – CAVIRO**
- **Romagna Docg Albana Secco > Azienda Vinicola Balducci - Forlì**
- **Torre di Oriolo - Romagna Doc Sangiovese Oriolo > Cantina Poderi Morini - Forlì**

