

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

Link: <https://www.ravennanotizie.it/cronaca/2023/10/23/giovinbacco-2023-tutte-le-cantine-di-romagna-gli-spumanti-i-vini-slow-wine-i-vini-quotidiani-ancestrali-e-rifermentati-in-tre-piazze-di-ravenna/>

Menù ▾ Comuni ▾ Network ▾ Servizi ▾ Cerca

Seguici su [f](#) [yt](#) [rs](#) Accedi ▾

Ravennanotizie.it



GiovinBacco 2023: tutte le cantine di Romagna, gli spumanti, i vini Slow Wine, i vini quotidiani, ancestrali e rifermentati in tre piazze di Ravenna **foto**

di Redazione - 23 Ottobre 2023 - 11:05

Commenta Stampa Invia notizia 5 min

Più informazioni su

📍 ravenna



“GiovinBacco in Piazza”, la grande vetrina enologica della Romagna, celebra la 21^a edizione il 27, 28 e 29 ottobre in quattro piazze del centro storico di Ravenna che per tre giorni diventa il palcoscenico ideale per gustare il buon vino e il buon cibo del territorio, con centinaia di etichette di vino, cibo di strada, punti di ristorazione, assaggi, incontri e tante cose da vedere e da gustare.

Senza dimenticare la solidarietà per le imprese e le persone colpite dai drammatici eventi atmosferici di maggio e luglio, che sono ancora così presenti nella memoria collettiva della Romagna. Proprio per questo, l'utile della cena finale e il 50% dell'introito ricavato dalla tradizionale vendita del vino donato dalle cantine aderenti nello stand in Piazza del Popolo – gestito dal Lions Club Ravenna Bisanzio – sarà destinato al Fondo donazioni del Comune di Ravenna a sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici.

FOTO



RAmeteo Previsioni

Ravenna 22°C 11°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »



METEO

Lunedì 23 ottobre, cielo sereno al mattino e nuvoloso nel pomeriggio, sul territorio ravennate **previsioni**

Commenta



IL VINO NELLE PIAZZE DEL POPOLO, GARIBALDI E XX SETTEMBRE

Sono centinaia le etichette romagnole presenti nel 2023. Il pubblico potrà gustare i vini di Romagna – Sangiovese, Albana e tutti gli altri vini di decine di produttori locali – in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi. In Piazza del Popolo sarà presente anche una bella selezione di Spumanti di Romagna metodo classico.

Accanto allo stand di Slow Food, in Piazza XX Settembre sono in degustazione i vini italiani e regionali della Guida Slow Wine: i vini con la chiocciola in sintonia con la filosofia di Slow Food e i Vini Quotidiani con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Da quest'anno, anche una rassegna di vini naturali e rifermentati.

Gli stand per la degustazione del vino chiudono alle 23, ma è possibile continuare la consumazione dei tagliandi fino alla mezzanotte presso lo stand di Piazza Garibaldi, dove i sommelier prolungheranno il servizio di mescita.

LA VENDITA DEL VINO A SCOPO BENEFICO IN PIAZZA DEL POPOLO

Come ogni anno GiovinBacco propone il banco di vendita del vino per beneficenza gestito grazie al **service del Lions Club Ravenna Bisanzio**. Il vino è offerto dalle cantine romagnole partecipanti. Lo stand è in Piazza del Popolo. **Il 50% dell'introito sarà destinato al Fondo donazioni del Comune di Ravenna a sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici.**

DOPO LA FESTA, LA GUIDA SICURA

In Piazza del Popolo sarà allestita una postazione dell'**Unità di Strada del Servizio Dipendenze Patologiche Ravenna con il programma Sicuramente Insieme**, che offrirà al pubblico **informazioni utili per il corretto uso di alcol e sostanze e per la guida sicura oltre che la prova etilometro monouso.**





LE CANTINE DI ROMAGNA IN PIAZZA DEL POPOLO

Cantine del Territorio di Faenza

- Azienda Agricola Baccarini Guido
- Azienda Agricola Collina Cantina del Pioletto
- Azienda Agricola Gallegati
- Azienda Agricola Paolo Zoli
- Azienda Agricola Spinetta
- Azienda Agricola Trerè
- Borgo dei Laghi Società Agricola
- Cà di Sopra
- Cantina Tibé
- Cantina Vespignano
- Caviro
- Fattoria Zerbina
- Ferrucci Stefano
- La Sabbiona
- Società Agricola Bulzaga
- Tenuta Masselina
- Tenute Bacana
- Zinzani Vini

Cantine del Territorio di Imola

- Merlotta
- Monticino Rosso
- Poderi Delle Rocche
- Società Agricola Franchini
- Società Agricola Le Siepi di San Giovanni
- Tenuta Palazzona di Maggio
- Tre Monti

Cantine del Territorio di Ravenna

- Agricola Bagnara
- Agricola Gambi
- Cantina Biovitivinicola L'Azdora
- Sbarzaglia Azienda Agricola
- Tenuta Nero del Bufalo
- Tenuta Uccellina

Gli spumanti di Romagna metodo classico

- Calonga – Baldan brut metodo classico
- I Sabbioni – Spumante dosaggio zero blanc de noir
- Leone Conti – Resiliente spumante pas dosé
- Monticino Rosso – Cento battiti metodo classico rosé
- Podere La Berta – Brut metodo classico
- Podere Palazzo – Terramossa n. 3 spumante brut blanc de noir
- Poggio della Dogana – Vindice metodo classico pas dosé
- Tenuta Santa Lucia – Blanc de noir extra brut metodo classico
- Tenuta Masselina – Masselina brut metodo classico
- Tenuta Pertinello – Il metodo classico di Pertinello dosaggio zero
- Tenuta Uccellina – Biribésch metodo classico





LE CANTINE DI ROMAGNA IN PIAZZA GARIBALDI

Associazione “Anima dei Tre Colli” – Cantine di Brisighella

Cantine del Territorio di Forlì e Predappio

- Azienda Agricola Balducci Alessandro
- Azienda Agricola Calonga
- Azienda Agricola LU.VA
- Azienda Agricola Rocca Le Caminate
- Azienda Agricola Vitivinicola Giovanna Missiroli
- Fattoria Nicolucci “Casetto dei Mandorli”
- I Sabbioni

Cantine del Territorio di Cesena e Bertinoro

- Cantina Celli
- Fattoria Paradiso
- Podere Palazzo
- Santa Lucia Vinery
- Società Agricola Montaia
- Tenuta Colombarda
- Tenuta De’ Stefenelli
- Tenuta Fulcera
- Villa San Lazzaro

Cantine del Territorio di Rimini

- Podere dell’Angelo
- Podere Vecciano
- San Patrignano





I VINI IN PIAZZA XX SETTEMBRE

Guida Slow Wine – Vini con la chiocciola

- Campania – Misterioso 2020, Paestum Rosso – Viticoltori De Conciliis
- Emilia-Romagna – Bersot 33 2021, Pignoletto – Gradizzolo
- Emilia-Romagna – Radice 2022, Lambrusco – Paltrinieri
- Emilia-Romagna – Vite in Fiore, 2022 – Francesconi Paolo Viticoltore
- Friuli Venezia Giulia – Collio Bianco 2021 – Edi Keber
- Lazio – Frascati Superiore 2022 – Gabriele Magno
- Lombardia – La Mossa 2018, Valtellina Superiore – La Perla Marco Triacca
- Marche – Ylice 2021, Verdicchio dei Castelli di Jesi – Poderi Mattioli
- Piemonte – Gianetto 2019, Barolo – Guido Porro
- Piemonte – Torretta 2021, Roero – Marco Porello
- Toscana – Chianti Rufina 2021 – Frascole
- Veneto – Camporezzo 2020, Valpolicella – Monte Dall’Ora

Guida Slow Wine – Vini quotidiani

- Abruzzo – Montepulciano d’Abruzzo 2020 – Cingilia
- Alto Adige – Fass n. 9 2022, Schiava – Girlan
- Basilicata – Maschitano Rosso 2020, Aglianico – Musto Carmelitano
- Emilia-Romagna – Fermavento, Sangiovese – Giovanna Madonia
- Emilia-Romagna – Bartimeo 2022, Sangiovese – Stefano Berti
- Friuli Venezia Giulia – Refosco di Faedis 2019 – Ronc dai Luchis
- Lombardia – Campo del Monte 2022, Bonarda – Fratelli Agnes
- Piemonte – Sorì Dij But 2022, Dogliani – Anna Maria Abbona
- Puglia – Violante 2020, Nero di Troia – Rivera
- Puglia – I Fratelli 2021, Negroamaro – Vaglio Massa
- Sicilia – Midor 2022, Catarratto Sicilia – Tenuta Gorghi Tondi
- Umbria – Montefalco Rosso 2021 – Fratelli Pardi
- Veneto – Col Fondo 2022, Prosecco – Nicos Brustolin

Vini Ancestrali e Rifermentati

- Al di là del fiume – Dagamò Barbera biologico fermentato
- Ancarani – Indigeno Trebbiano rifermentato in bottiglia
- Ghedini – Sgumbei Alionza metodo ancestrale
- Giovannini – Oppalà Trebbiano rifermentato in bottiglia
- Gradizzolo – Le Anfore Grechetto vinificato in bottiglia
- La Marmocchia – 1884 Pignoletto rifermentato in bottiglia
- La Via del Colle – Ambaradan Rosa Sangiovese in fermentazione spontanea
- La Via del Colle – Ambaradan Bianco Trebbiano e Albana a fermentazione spontanea
- Orsi Vigneto San Vito – Sui Lieviti Pignoletto fermentato
- Podere Casa Piana – Pirat Pignoletto rifermentato in bottiglia
- Stefano Berti – Rossetto Sangiovese rosato rifermentato in bottiglia
- Tenuta Santa Lucia – Vensamè metodo ancestrale

LA FORMULA DI GIOVINBACCO PER DEGUSTARE IL VINO

A GiovinBacco in Piazza l’ingresso è libero. **Per gli assaggi di vino sono a disposizione carnet per le degustazioni, che si acquistano online (sul sito GIOVINBACCO.IT e VISITRAVENNA.IT) oppure in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi o ancora in prevendita presso lo IAT di Ravenna in Piazza San Francesco.**

I carnet sono da 5 e 10 degustazioni. Il costo dei carnet è popolare, va da un minimo di 14 a un massimo di 20 euro con il calice, e da un minimo di 13 a un massimo di 19 euro senza il calice. Per una degustazione di vino passito e di Sangiovese Riserva e per i vini Slow Wine sono necessari 2 tagliandi. Tre tagliandi per quelli di particolare pregio, stabiliti dai singoli produttori. Per tutti gli altri vini rossi e bianchi 1 solo tagliando. Ai soci Slow Food, AIS, AIES, Onav, Coop Alleanza 3.0, espositori OMC è riservato 1 tagliando degustazione gratuito per ogni acquisto di un carnet da 5

consumazioni e di 2 tagliandi gratuiti per ogni acquisto di carnet da 10 consumazioni. A GiovinBacco è vietata la degustazione del vino per i minori di 18 anni.

Per l'acquisto dei carnet di degustazione del vino e del vino venduto dai Lions per beneficenza è possibile il pagamento digitale.

ORGANIZZAZIONE, PATROCINI E COLLABORAZIONI

L'organizzazione della manifestazione è di Tuttifrutti con Cooperdiem e Slow Food Ravenna, con la compartecipazione e il contributo del Comune di Ravenna, con il patrocinio e il sostegno a vario titolo di Regione Emilia-Romagna, APT dell'Emilia-Romagna, Visit Romagna, Provincia di Ravenna, Camera di Commercio di Ravenna e Ferrara e Camera di Commercio della Romagna. Con la collaborazione speciale di Visit Ravenna, CNA Ravenna, Romagna Acque e Lions Club Ravenna Bisanzio. E con la collaborazione di decine e decine fra associazioni e attività economiche del territorio. Main sponsors La Cassa di Ravenna e De Stefani.

GIOVINBACCO IN FESTA 2023 – XXI EDIZIONE

- Venerdì 27 ottobre dalle 18 alle 23
- Sabato 28 ottobre dalle 11 alle 23
- Domenica 29 ottobre dalle 11 alle 23

INFO 339.4703606 / 0544.509611 www.giovinbacco.it – facebook.com/giovinbacco

Più informazioni su

📍 ravenna

FOTO

3 di 4



COMMENTI

Accedi o registrati per commentare questo articolo.

L'email è richiesta ma non verrà mostrata ai visitatori. Il contenuto di questo commento esprime il pensiero dell'autore e non rappresenta la linea editoriale di RavennaNotizie, che rimane autonoma e indipendente. I messaggi inclusi nei commenti non sono testi giornalistici, ma post inviati dai singoli lettori che possono essere automaticamente pubblicati senza filtro preventivo. I commenti che includano uno o più link a siti esterni verranno rimossi in automatico dal sistema.

ALTRE NOTIZIE DI RAVENNA



RITROVAMENTI

La "Barca di Teodorico" è tornata a Ravenna



ENERGIA E AMBIENTE

Parte la 30^a edizione di OMC. Al Teatro Alighieri l'anteprima con due panel sul rilancio dei progetti

energetici di Ravenna



RIORGANIZZAZIONE INTERNA

Nuovi ruoli aziendali per Confcommercio Ravenna. Mambelli: "Pronti alle nuove sfide al fianco degli imprenditori nel lavoro quotidiano"



SOCIALE

"Faenza unita per la piccola Sara". Al via raccolta fondi per aiutare la bimba di 5 anni con un tumore

DALLA HOME



WINE & FOOD

GiovinBacco 2023: tutte le cantine di Romagna, gli



ENERGIA E AMBIENTE

Parte la 30^a edizione di OMC. Al Teatro Alighieri



spumanti, i vini Slow Wine, i vini quotidiani, ancestrali e rifermentati in tre piazze di Ravenna



INCIDENTE IN A14

Camion si ribalta e prende fuoco. Incidente in A14 tra Forlì e Faenza. Autostrada chiusa



l'anteprima con due panel sul rilancio dei progetti energetici di Ravenna



INFO UTILI

Dal 25 ottobre attivo in modalità sanzionatoria l'autovelox fisso in via Bellucci con direzione

Ravenna centro

Ravennanotizie.it



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Pubblicità

Canali Tematici

Home
Cronaca
Politica
Economia
Sport
Cultura & Spettacolo
Scuola & Università
Società
Ambiente & Salute

Città

Ravenna
Faenza
Lugo
Cervia
Bagnacavallo
Russi
Alfonsine
Castel Bolognese
Tutti i comuni

Eventi

Home
Teatro

Video

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

Photogallery

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

RavennaNotizie

Copyright © 2015 - 2023 - Testata Associata Anso
Tuttifrutti Agenzia di Pubblicità
Tel. +39 0544 509611 - redazione@ravennanotizie.it
Registrato presso Tribunale di Ravenna N° 1275
Direttore responsabile: Nevio Ronconi
Partita IVA: 00238160394

Partner

PressComm Tech
Network

Info e contatti

Redazione
Invia notizia
Segnala evento
Informativa Cookie
Impostazioni Cookie
Privacy
Copyright