

BAROLO & CO.

Vini Cucina Territorio Economia Cultura

BORDIGHERA città dell'UMORISMO
CONFCOMMERCIO provincia di IMPERIA



21-22-23-24-25 APRILE 2006

A Bordighera per vignette e vino



Bordighera città dell'umorismo, celebrata a livello internazionale per la sua antica tradizione ad ospitare le opere di importanti umoristi. Qui era di casa Peynet, l'inventore di quei tenerissimi innamorati che hanno caratterizzato un'intera epoca.

La Città di Bordighera e Commercio della Provincia di Imperia in compartecipazione con l'Azienda di Promozione Turistica "Riviera dei Fiori" e numerosi enti locali, organizzano la prima edizione di "Vino e Vignette", unendo all'esposizione delle opere umoristiche sul tema del vino del rinomato vignettista Schiaffino la degustazione e la visita alle cantine del Rossese di Dolceacqua.

Barolo & Co. partecipa all'iniziativa e sollecita a visitare questa

città nel primo grande "ponte" di primavera, quello del 25 aprile.

"Vino e Vignette" si inaugura la sera di venerdì 21 e prosegue per 4 giorni, da sabato 22 a martedì 25, con una grande varietà di eventi

che coinvolgeranno l'intera città di Bordighera e il relativo entroterra.

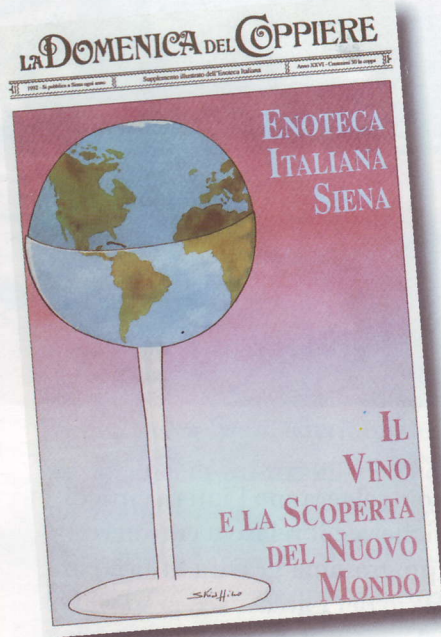
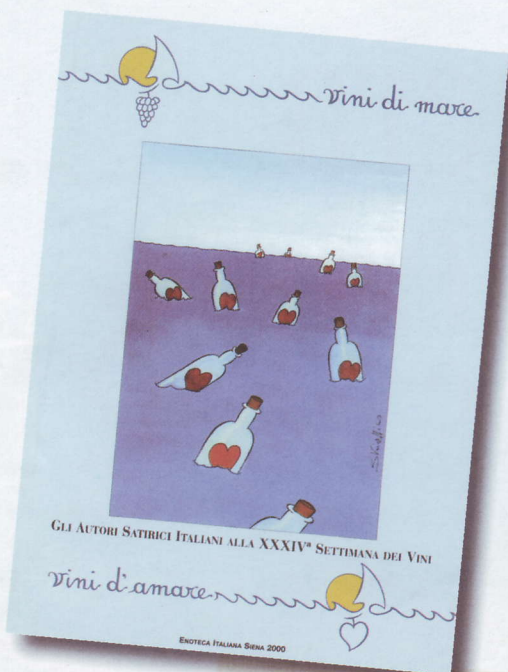
Il programma gravita attorno al "Palazzo del Parco", sede espositiva nel centro della città. Nei giorni 22-23-24 aprile sarà inoltre disponibile un servizio gratuito e assistito di navetta per visite guidate nelle Valli Nervia e Verbone; il pubblico potrà pertanto prenotarsi e visitare i luoghi e il territorio della produzione. I tipici borghi e le cantine di produzione saranno quindi l'ideale scenario di accoglienza per la conoscenza e la commercializzazione del vino Rossese di Dolceacqua.

Si stanno predisponendo momenti diversi di intrattenimento e di animazione della rassegna, eventi culturali che saranno presto annunciati sul sito: www.vinoevignette.org.





*“Vino e vignette”
espone quest’anno
a Bordighera una
mostra retrospettiva
degli umoristi che
si sono dedicati
ad argomenti
enologici, per
l’organizzazione di
Gualtiero Schiaffino e
dell’Enoteca Italiana
di Siena.*



Il Rossese

La zona produttiva è costituita da 14 comuni o frazioni distribuiti lungo la Val Nervia e la Valle Crosia. Si tratta di un territorio pedemontano che va dai 300 ai 600 metri s.l.m. L'uva impiegata, il rossese, deve essere per almeno il 95% e può essere completata da altre locali cultivar rosse non aromatiche presenti nei vigneti (massimo 5%). La resa massima per ettaro è pari a 90 quintali; in realtà le rese sono più contenute anche perché le viti sono spesso vecchie e quindi meno produttive di quelle giovani. Con le stesse uve è prodotto un altro vino Rossese, quello della Riviera Ligure di Ponente.

Le cantine partecipanti

Azienda Agricola Guglielmi Enzo - Soldano
 Azienda Agricola Maccario Dringenberg - San Biagio
 Azienda Agricola Mandino Cane - Dolceacqua
 Azienda Agricola Pisano Danila - Apricale
 Azienda Agricola Terre Bianche - Dolceacqua
 Azienda Agricola Alta Via - Dolceacqua
 Cantine Foresti - Camporosso
 Cantine Gajauda - Isolabona
 Tenuta Anfosso - Soldano
 Tenuta Giuncheo - Camporosso