Tramonto DiVino: l'Emilia Romagna in un bicchiere

Otto tappe tra l'Emilia e la Romagna, dal 25 luglio al 24 settembre, scegliendo tra migliaia di etichette di vini regionali, insieme ai prodotti Dop e Igp. Sono gli ingredienti di **Tramonto DiVino, format giunto alla decima edizione**, che per tutta l'estate si sposta tra le città d'arte dell'Emilia Romagna e le principali località balneari della Riviera, da Rimini a Bologna, da Milano Marittima a Parma, da Cesenatico a Ferrara, a Piacenza, sino al gran finale al **Salone del Gusto di Torino**. Il tour, scrive l'Agi, propone una suggestiva via del vino: in degustazione grazie ai sommelier di Ais (Associazione italiana sommelier) Emilia e Romagna centinaia di etichette regionali spaziando dai Sangiovese, Albana, Trebbiano e Pagadebit di Romagna, agli emiliani Lambruschi freschi e frizzanti, ai vini ferraresi delle sabbie, ai Pignoletto dei Colli bolognesi, alle Malvasie parmensi, fino ai Gutturnio e Ortrugo piacentini. A duettare coi vini, i prodotti Dop e Igp della via del gusto e i prodotti delle Strade dei Vini e dei Sapori regionali. In degustazione Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma e Modena, salumi Piacentini, mortadella e patata di Bologna, la piadina romagnola, gli aceti balsamici tradizionali, l'olio extravergine di Brisighella, pesche e nettarine di Romagna, pera dell'Emilia Romagna e aglio di Voghiera.