

Spumanti, il miglior Rosè è il **Lambrusco di Sorbara** di Cantina della Volta

Tra i modenesi premiato anche il Terrabianche di Terraquilia (Guiglia)

BOMPORTO

Il **'distretto'** d'eccellenza delle bollicine in **Emilia** Romagna è tra Bologna e **Modena**. A dirlo è la settima edizione del Premio Miglior Spumante Metodo Classico **dell'Emilia** Romagna andato in scena nella cornice di Tra-



monto DiVino a Cesenatico. Il road show del gusto con i vini e i prodotti tipici e i vini **dell'Emilia** Romagna ha messo di fronte poco meno di una ottantina di etichette di bollicine regionali provenienti da una cinquantina di cantine. Tre le categorie di valutazione: Spumanti Metodo Classico Brut, Spumanti Metodo Classico Rosé e Rossi, Spumanti Metodo Ancestrale. A valutarli alla cieca una giuria tecnica guidata dai sommelier di Ais **Emilia** e Romagna.

Sul gradino più alto nella sezione Metodo classico Brut è andato Farné VIII Spumante Metodo Classico Brut Nature 2014 della cantina Tenuta la Riva (Castello di Serravalle Bologna). Il miglior Rosè è stato giudicato il **Lambrusco di Sorbara** Doc Spumante Brut 2015 di Cantina della Volta (Bomporto **Modena**). Per il metodo ancestrale gradino più alto per Terrebianche Colfondo Spumante Metodo Ancestrale Extra Brut 2017 di Terraquilia (Guiglia **Modena**).

Cimitero, è sciopero: «Dipendenti sottopagati»
Modena, 7 agosto. Riprova sciopero al cimitero per gli addetti ai lavori. Gli addetti ai lavori del cimitero di Modena hanno deciso di scioperare per protestare contro le condizioni di lavoro e i bassi salari. Gli scioperanti sono circa 100 persone, che lavorano in condizioni di estrema difficoltà. Gli scioperanti chiedono un aumento del 10 per cento del salario e la regolarizzazione delle assunzioni. Gli scioperanti hanno anche chiesto la chiusura del cimitero per un giorno. Gli scioperanti hanno anche chiesto la chiusura del cimitero per un giorno.

Spumanti, il miglior Rosè è il Lambrusco di Sorbara di Cantina della Volta
Tra i modenesi premiato anche il Terrabianche di Terraquilia (Guiglia). Il miglior Rosè è stato giudicato il Lambrusco di Sorbara Doc Spumante Brut 2015 di Cantina della Volta (Bomporto Modena). Per il metodo ancestrale gradino più alto per Terrebianche Colfondo Spumante Metodo Ancestrale Extra Brut 2017 di Terraquilia (Guiglia Modena).

Scrittori, a estremo da 500 euro al mese
Gli scrittori italiani sono a estremo da 500 euro al mese. Gli scrittori italiani sono a estremo da 500 euro al mese. Gli scrittori italiani sono a estremo da 500 euro al mese.

Al via progetti di inclusione sociale
Al via progetti di inclusione sociale. Al via progetti di inclusione sociale. Al via progetti di inclusione sociale.