



CITTÀ DI DOZZA

Dozza è un suggestivo borgo incorniciato da vigneti che si estendono a perdita d'occhio, i cui filari si rincorrono attraverso pendii dai profili morbidi quasi a delimitare con le loro geometrie perfette il confine occidentale tra la Romagna e l'Emilia.

Il centro storico, dalla caratteristica forma a fuso, conserva intatto l'originale tessuto edilizio di stampo medioevale e la maestosa Rocca Sforzesca, trasformata da Caterina Sforza in castello fortificato, si armonizza perfettamente con il resto dell'abitato, che segue il tracciato delle antiche mura. La Rocca con l'annesso Museo, consente al visitatore un percorso esplorativo che dalle sale interne riccamente arredate, porta sulle torri da cui si può ammirare il vasto panorama delle colline circostanti.

Dozza, che rientra a pieno titolo tra i "Borghi più Belli d'Italia", vanta anche la sede dell'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna.

Non si può lasciare Dozza senza ammirarne i murales, testimonianza permanente della Biennale del Muro Dipinto, una manifestazione nata negli anni Sessanta che si svolge a settembre degli anni dispari; l'evento lascia in eredità a questa bella cittadina dei capolavori sempre nuovi, che si aggiungono a quelli già esistenti dando vita ad una straordinaria galleria d'arte.

Comune di Dozza

Via XX Settembre, 37
40060 Dozza (BO)
Tel. +39 0542 678116
info@comune.dozza.bo.it
www.comune.dozza.bo.it

Fondazione Dozza Città d'Arte Museo della Rocca

UIT Ufficio Informazioni Turistiche
Piazza della Rocca Sforzesca di Dozza,
40060 Dozza (BO)
Tel. +39 0542 678240
rocca@comune.dozza.bo.it
www.fondazioneDOZZA.it
www.comune.dozza.bo.it

Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna

Piazza della Rocca Sforzesca di Dozza,
40060 Dozza (BO)
Tel. +39 0542 367700
comunicazione@enotecaemiliaromagna.it
www.enotecaemiliaromagna.it

SENTIERO DEL VINO DI DOZZA

Piccola escursione fruibile tutto l'anno che conduce, attraverso vigneti e cantine, ad angoli panoramici e piacevoli scorci naturalistici. Il Sentiero del Vino è arricchito da bacheche informative che narrano interessanti dettagli sul paesaggio - le Sabbie gialle studiate dal famoso geologo Giuseppe Scarabelli - sulle molte specie di fauna locale e sulla realizzazione dell'acquedotto otto-novecentesco di Dozza. Durante il percorso, oltre a poter toccare con mano i vigneti, ci si potrà concedere il piacere di degustare comodamente i vini della zona direttamente presso le tenute vitivinicole.

Abbigliamento consigliato: scarpe comode.

Partenza: Enoteca Regionale Emilia Romagna - Rocca Sforzesca di Dozza.

Lunghezza 6,5 km su strade asfaltate, sterrate e carrarecce con caratteristiche altimetriche e tecniche facilmente fruibili. Il percorso è opportunamente segnalato da cartellonistica con logo dedicato e contenente anche approfondimenti delle caratteristiche storiche e naturalistiche del territorio.



I VITIGNI LOCALI

Albana

L'Albana è il vitigno con tanti anni di storia che rappresenta la tipicità dell'uva bianca delle colline romagnole, ed in particolare nel territorio di Dozza, dove si trovano produzioni vinicole veramente eccellenti. È un vitigno che per le sue potenzialità produttive può assumere diverse identità. La vena eclettica dell'Albana è sottolineata dalle diverse declinazioni: Secco, Amabile, Dolce, Passito, Passito Riserva, Spumante dolce. L'Albana di Romagna è stato il primo vino bianco in Italia ad avere riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), nel 1987.

Trebbiano

Il nome Trebbiano deriva forse dal latino Trebulanus, aggettivo di Trebula, nome di varie città dell'Italia antica. Un primo sicuro riferimento ai Trebbiani è del Trecento. Il Trebbiano Romagnolo è il vitigno più diffuso nell'areale romagnolo, dove è coltivato sia in pianura che nelle prime colline. I vini ottenuti dal Trebbiano sono generalmente neutri, poco aromatici, solidi nella struttura, con una buona acidità, caratterizzati da leggerezza e freschezza, molto adatti per una successiva spumantizzazione o frizzantatura, ma anche indicati per tanti abbinamenti con i piatti del territorio.

Pignoletto

Il vitigno Pignoletto, conosciuto fin dai tempi antichi, nelle colline di Bologna trova la sua evoluzione e crescita a partire dalla metà del XX secolo fino ad arrivare ai giorni nostri ad unire le terre di Emilia e di Romagna in una nuova denominazione di origine Pignoletto Emilia-Romagna Doc. Il Pignoletto è un vitigno che si adatta a più tipologie di terreno, versatile come il suo vino, profumato, da fresco a strutturato e dal gusto persistente con diverse versioni da fermo a frizzante o spumante. Vino d'annata, ma anche per bottiglie destinate ad affinarsi e durare nel tempo.

Sangiovese

Il vitigno Sangiovese è il più coltivato in Italia, le sue origini sono ancora in parte misteriose e discusse; certamente presente con questo nome in Romagna dal XVII secolo, un atto notarile ne attesta fin dal 1672 la coltivazione in territorio romagnolo. Vitigno con uno stretto e variegato legame con il territorio che lo ha fatto diventare la base per il vino Romagna DOC. Il Sangiovese è, infatti, il vitigno più coltivato e simbolo delle colline romagnole. Questa uva si presta a diverse tipologie di vinificazione che possono dare origine a vini che vanno dal rosato a importanti rossi strutturati, anche idonei a lunghi invecchiamenti.



Cantina
DaVittorio
AZIENDA AGRICOLA
ASSIRELLI



Azienda Agricola Assirelli "Cantina da Vittorio"

L'azienda nasce nel 1970, quando il titolare Aldo Assirelli decide di vinificare le prime uve nate dalla coltivazione di pochi ettari collinari di vigneto siti nel comune di Dozza. La generazione successiva vede il figlio Vittorio deciso a rinnovare la cantina produttiva in uno stabile dedicato alla trasformazione completa dell'uva e alla vendita del vino in damigiana, adottando in campo il metodo di lotta integrata per preservare al meglio le viti presenti in azienda.

Oggi gli si affiancano i figli Matteo e Luca e la moglie Anna, che con Vittorio si avvalgono della consulenza del dott. Enologo Marco Lucchi, ottenendo un'ampia gamma di vini in bottiglia e vinificando, oltre le uve autoctone, anche uve internazionali provenienti da 16 ettari di vigneto di proprietà.

".....non a caso, quando ci viene chiesto di spendere due parole per descrivere la nostra attività, siamo soliti usare il termine casa....."

L'Azienda Agricola Assirelli "Cantina da Vittorio" vende i suoi vini in tutta Italia ed Europa, rifornendo ristoranti e privati. Tutto questo però non sarebbe potuto accadere senza una forte motivazione e voglia di emergere in un mercato importante e rinomato come quello del vino.

In passato quando qualcuno voleva del vino andava da colui che aveva la vigna, si faceva riempire una damigiana, gustando chiacchiere e buon cibo: l'atto della vendita del vino non era una semplice transizione monetaria, ma un momento piacevole e conviviale per apprezzare i doni della terra. Questo è stato il passato ed il punto di partenza dell'Azienda Assirelli, che continua tutt'oggi a perpetrare ed arricchire le tradizioni.

".....quell'ospitalità e quel calore che ha caratterizzato chi ci ha preceduto è la nostra eredità più grande....."

.....I nostri clienti fissi già lo sanno, ma chi ancora non ci conosce sappia che in "Cantina da Vittorio" sarà sempre il benvenuto, perché è il rapporto diretto con il cliente a dare maggior senso al nostro lavoro....."

CONTATTI E ORARI DI APERTURA

Sito: www.cantinadavittorio.com
Mail: assirellivini@cantinadavittorio.com
Via Monte del Re, 31/P - DOZZA (BO)
Tel. 0542 678303 - Cell. 3482216929

Dal Martedì al Venerdì 9:00 - 12:00 / 15:00 - 18:30
Sabato 9:00 - 12:00 / 15:00 - 18:00
Lunedì, Domenica e festivi CHIUSO
Degustazioni solo su prenotazione

DOZZA
&A
Azienda Agricola
CENNI & ASSIRELLI
Cantina in Dozza - Imola (BO)



Cantina Cenni & Assirelli

L'azienda apre i battenti nel lontano 1958, tra le colline del piccolo borgo di Dozza. I fondatori Gino e Giovanni iniziarono prima seguendo diverse coltivazioni, allevamenti, seminativo e frutticolo, per poi specializzarsi nel vitivinicolo, materia nella quale oggi eccellono. La loro filosofia li portò a una costante ricerca della qualità e della tipicità dei prodotti. Attualmente l'azienda vanta ben 103 ettari di terreno, 25 dei quali sono dedicati a vitigno e nella restante parte al frutticolo, al seminativo e per 2 ettari ad ulivo da cui si estrae un ottimo olio. Inoltre, si stanno gettando le basi per la realizzazione di una fattoria didattica con bovini, ovini, equini e vari animali da cortile.

La cantina è collocata in una delle zone più suggestive e panoramiche del circondario imolese, incastonata tra colli e calanchi dai molteplici colori.

La maggior parte dei terreni è costituita da argilla a valle, calcare e gesso sulle pendici dove i bianchi come Albana, Chardonnay, Trebbiano e Pignoletto crescono rigogliosi, grazie a vento, sole ed una buona escursione termica che mantiene i profumi molto vivaci, ed i rossi tra i quali Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera e Merlot assumono pigmentazioni molto intense, sensazioni olfattive complesse, ricchezza in alcool, morbidezza e longevità.

Si ottengono vini molto puliti e netti, che pur non "facendo legno", ossia non invecchiano in botti di legno, mantengono la finezza e la freschezza dei profumi. Un aiuto naturale è dato dalla bassa resa per pianta che garantisce una maggiore qualità.

Durante il periodo della vendemmia, dopo un'accurata selezione delle uve, in cantina avviene il lungo e delicato processo di vinificazione. Nella cantina viene effettuata la distribuzione diretta di vini sfusi e in bottiglia, nonché la vendita di olio EVO.

Nel periodo tra gennaio e marzo la cantina è aperta tutti i giorni esclusa la domenica; qui si potranno degustare i nostri vini ed il nostro olio, conversando sulla grande passione per la nostra terra che ci contraddistingue.

CONTATTI E ORARI DI APERTURA

Mail: cantinacennieassirelli@gmail.com
Via Monte del Re, Dozza (BO)
Cell 3397021510 - 3334636306

Dal 15 Gennaio al 31 Marzo: dal Lunedì al Sabato
8:00-12:00 e 14:00-18:00
Dal 1° Aprile al 14 Gennaio: Martedì e Giovedì 8:00-12:00
e 14:00-18:00, Sabato 8:00-12:00

Premiata Cantina

PODERI
DELLE
ROCCE
vini pregiati dei Colli d'Imola



Cantina Poderi delle Rocche

La Cantina Poderi delle Rocche nasce con un grande progetto: valorizzare il territorio. Lungimiranti nell'innovazione vitivinicola, esaltano i pregi della materia prima e la complessità dell'Albana e delle uve autoctone del territorio, creando vini dalle caratteristiche preziose con una forte personalità aromatica. La ricerca di tecniche di vinificazione all'avanguardia per un miglioramento continuo qualitativo è volta ad integrare la tradizione. Il vino Poderi delle Rocche porta con sé la passione per esaltare le peculiarità del terroir regalando emozioni e profumi che rimangono impressi nella memoria e nel palato. La nostra attenzione nel guidarti negli abbinamenti col cibo è indice della passione per l'arte del fare vini di qualità. Visita il nostro sito per consultare le schede tecniche di oltre 20 vini da noi prodotti. Nella cantina di produzione a Imola e nell'enoteca aziendale a Bologna si possono degustare e comprare i vini sia sfusi che in bottiglia. Seguici su Facebook (Poderi delle Rocche) e Instagram (poderidellerocche).

CONTATTI E ORARI DI APERTURA

Cantina di Vinificazione
e Vendita al Pubblico
Via Punta 37, Imola (BO)
Tel. 0542 681604

Tel. 0542 681604
Cel. 335 8306089
Facebook: Poderi delle Rocche
Instagram: poderidellerocche
www.poderidellerocche.it
info@poderidellerocche.it

Enoteca Aziendale
Via Larga 17/2° Bologna
Tel. 051 513135
Per visite guidate
in vigna e cantina



GANDOLFI Società Agricola
produzione e vendita vini tipici
consegna a domicilio



Gandolfi Marco e Andrea s.a.

La storia dei Gandolfi risale circa all'anno 1000 quando i primi documenti ne attestano la presenza a Oliveto, oggi frazione del comune Valsamoggia (Bo). La coltivazione del vigneto era una delle attività prevalenti della famiglia fino a quando nel 1926 il nonno, Delio Gandolfi, decise di trasferirsi in città fondando una delle più caratteristiche osterie di Bologna: osteria Gandolfi oggi conosciuta come osteria del Moretto, a Porta S.Mamolo.

Nel corso degli anni '50 il figlio Pier Luigi allargò l'attività introducendo l'imbottigliamento. Nel 1972 i terreni adibiti a vigneto si estendono con l'acquisto del podere S.Paolo, a Spazzate Sassatelli e nel 1990 del podere Loreta, a Dozza. La superficie dei vigneti oggi è di circa 30 ettari.

La cantina Gandolfi vinifica interamente la propria produzione unendo la tradizione alle nuove tecnologie. In campagna ormai da anni viene praticata la lotta integrata con concimazioni organiche e prato stabile.

L'enoturista potrà godere di un percorso naturalistico tra le vigne, di una visita all'orto delle erbe officinali, di una passeggiata tra boschi di querce, piante di frutti dimenticati ed una sosta presso il lago di acqua sorgiva. I colori, i profumi ed i sapori del territorio si possono trovare nelle bottiglie amorevolmente e sapientemente custodite in cantina, perché il vino è passione, tradizione e cultura.

CONTATTI E ORARI DI APERTURA

Sito: poderigandolfi.altervista.org
Mail: poderigandolfi@gmail.com
Sede Dozza (BO), via Loreta Berlino 1-2
tel. 0542678402 - 3358284512
Sede Spazzate Sassatelli Imola (BO),
via Merlo 3, tel. 0542.77012
Aperti tutti i giorni dalle 9:00 alle 19:00
Solo su appuntamento per degustazioni e visite guidate.

ENOTECA
REGIONALE
EMILIA
ROMAGNA



Ubicata nei suggestivi sotterranei della Rocca Sforzesca, l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna mette in mostra più di 1000 etichette selezionate da un'apposita commissione di degustazione, con possibilità di acquisto. Il percorso è organizzato secondo il criterio degli abbinamenti con i cibi. I locali ospitano inoltre un wine bar per degustazioni guidate da sommeliers professionisti.

www.enotecaemiliaromagna.it
comunicazione@enotecaemiliaromagna.it
Tel. +39 0542 367700