



PREMIATA LA TALANDINA DI CELLI

- [REDAZIONE EMILIAROMAGNAVINI](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/994-premiata-la-talandina-di-celli)
 - [14 OCTOBER 2022](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/994-premiata-la-talandina-di-celli)
- [HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/994-PREMIATA-LA-TALANDINA-DI-CELLI](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/994-premiata-la-talandina-di-celli)

Uno spumante dolce che non ti aspetti, che ricorda albicocca, frutta candita, note di agrumi e conquista il palato, ecco in sintesi “**La Talandina**” di **Celli**. Devono averla pensata allo stesso modo anche i giurati del **concorso Sparkling Wine** organizzato da Onav Verona, l’Associazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino, che hanno **premiato con ben 98 punti su 100 il vino di Celli**.

Nel concorso nazionale che mette a confronto gli spumanti italiani, organizzato ogni anno da Onav Verona, La Talandina della Cantina Celli di Bertinoro ha sempre avuto punteggi di merito. Quest’anno però ha sbaragliato la concorrenza.

Mauro Sirri, titolare della cantina: *“Siamo lusingati dal punteggio 98/100 della nostra Talandina 2021 Romagna Doc Albana spumante dolce. Non sono molti i produttori che propongono questa versione con le bollicine, ma noi riteniamo che l’uva Albana sia molto adatta a questa tipologia di spumante: il vino non risulta troppo dolce, ma è in gran equilibrio tra frutta, dolcezza e freschezza nel finale. Consigliamo l’abbinamento con crostate di frutta, ciambella, ma perché non provarla anche con dei formaggi?”*

Il vitigno **Albana** ha una lunga tradizione a Bertinoro e si esprime in molteplici versioni, che la Cantina Celli di Bertinoro declina in **quattro tipologie: secca, dolce, spumante dolce e passito**.



ABOUT [REDAZIONE EMILIAROMAGNAVINI](#)

Storie di vino e di cibo che meritano di essere raccontate. Vigneron intimamente legati alla loro terra, cuochi avvezzi alla materia prima e alla tipicità, eventi che fanno grande l'Emilia Romagna. Perché bere e mangiare sono prima di tutto un atto agricolo. Tutto il resto è noia. Per scrivere alla redazione: redazione@emiliaromagnavini.it
redazione@emiliaromagnavini.it