

**Concorso Abbinamento
Certosino – Vino Passito
Accademia Italiana della Cucina deleg. San Luca
Accademia della Muffa Nobile
Accademia Italiana Maestri Sommeliers**

Concorso voluto dalla Regione Emilia Romagna assessorato Agricoltura, nell'intento di salvaguardare le eccellenze regionali, fra cui figura questo dolce tipico del Natale Bolognese, la cui ricetta è stata depositata presso la Camera di Commercio dall'Accademia della Cucina Italiana deleg. San Luca.

Le fasi di selezione sono state fatte dai soci enogastronomi dell'AIMS, mentre alla finale hanno partecipato anche i soci dell'Accademia della Cucina Italiana.

I vini che potevano partecipare erano quelli passiti sia bianchi sia rossi partecipanti alla Rassegna Internazionale Vini Passiti e da Meditazione (84 vini).

Il vincitore potrà fregiarsi di questo riconoscimento ufficiale per la durata di un anno cioè fino al prossimo concorso.

Classifica:

- 1 Class. Rubrum Cor Laetificans Az. Ag. Cinti Floriano
- 2 Class. Nicio del Camerone Az. Ag. Marabini Fattoria Camerone
- 3 Class. Anemo Az. Ag. Longanesi Daniele