

IL RAVENNA FAMOSO IGP

Usato in passato come uva da tavola, il Famoso è un vitigno aromatico tornato a far parte negli ultimi 20 anni dell'offerta enologica romagnola.

Storia e luoghi

In provincia di Ravenna, dove a volte viene chiamato in dialetto "Rambèla", compare già nel 1437 all'interno di una tabella del dazio comunale di Lugo come uva da tavola venduta fresca nelle piazze.

Il 27 marzo 2009 è stato iscritto al Registro Nazionale delle varietà di viti.

Il Famoso è diffuso anche in provincia di Forlì-Cesena; qui dalla vendemmia 2022 è entrato a far parte della DOC Romagna con la menzione "Mercato Saraceno", zona di cui sembra essere originario.

Le caratteristiche del vino

Nel calice il Famoso sprigiona profumi floreali dolci (fiori di tiglio, fiori d'arancio, biancospino, gelsomino), note di frutta esotica (banana), pesca e frutta essiccata. Dona anche note di agrumi e di erbe aromatiche come la salvia.

Al gusto evidenzia un'acidità media, buona morbidezza e struttura. Complessivamente risulta equilibrato ed elegante.

In collina e su terreni poveri il Famoso produce meno, il grappolo risulta più spargolo e la bacca più aromatica: ne nascono vini con una maggiore sapidità e un'innata eleganza.

In pianura il Famoso ha una produzione più abbondante e il vino esalta gli aromi di frutta esotica matura, le note floreali dolci e i sentori di frutta secca.

A tavola

Si suggerisce con piatti a base di pesce, anche quelli dai sapori decisi come il pesce azzurro (sgombri, alici, cefali, sarde e sardoni), primi piatti speziati, risotti alle erbe aromatiche, formaggi freschi e carni bianche.