

LA SABBIONA



CENTESIMINO

Tipo: Rosso

Varietà: Centesimino

Classificazione del vino: Centesimino I.G.T. Ravenna

Resa per ettaro: 80 q.li

Altimetria del vigneto: 80 m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3400 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Vinificazione: Pigiadiraspatura seguita da 15-18 giorni di fermentazione sulle bucce con frequenti rimontaggi; dopo la svinatura, decantazione statica e affinamento in vasche di acciaio e cemento vetrificato

Durata della fermentazione: 15-18 giorni

Epoca di imbottigliamento: fine maggio, primi di giugno

Gradazione alcolica approssimativa: 14% vol.

Capacità di invecchiamento: Vino da bere subito o da invecchiare 1-3 anni.

Colore: Rosso intenso supportato da una buona intensità di colore

Naso: Intenso e persistente con profumi secondari che ricordano l'erbaceo e piccoli frutti rossi come more e mirtilli. Vino di chiara rispondenza naso-bocca

Palato: Si presenta secco e intenso, con un buon supporto di alcoli e polialcoli. Discretamente dotato di acidità e tannini ancora giovani ma piacevoli.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C

Abbinamento: Con primi piatti con salse rosse o piatti di carne bianca e arrostiti leggeri, nonché formaggi non troppo stagionati. Piacevole con piadina romagnola e affettati.

