

LA SABBIONA



CENTESIMINO

Weinsorte: Rot

Traubensorte: Centesimino

Klassifizierung: Centesimino I.G.T. Ravenna

(IGT = Abkürzung für "Indicazione geografica tipica", d.h. ein Landwein mit kontrollierter Ursprungs-Bezeichnung)

Durchschnittsertrag: 80 dz/ha

Höhenlage: 80 m

Anbauform: Guyot

Dichte pro Hektar: 3400 Pflanzen

Ernte: Ende September bis Anfang Oktober

Weinherstellung: Einmaischen und Kelterung, Mazeration auf den Schalen während 12-15 Tagen mit häufigen Wiederaufgüssen; nach dem Abstechen statische Mostdekantierung und Verfeinerung in Stahltanks und GFK-Tanks

Gärungsdauer: 10-11 Tage

Abfüllzeit: Ende May bis Anfang Juni

Alkoholgehalt: 14% vol.

Farbe: ein ausgesprochen intensives Rot

Nase: intensiv und anhaltend, mit sekundären Düften, die an Gras und an kleine rote Früchte wie Brombeeren und Heidelbeeren erinnern. Harmonisches Verhältnis zwischen Nase und Gaumen

Gaumen: trocken mit einem guten Gehalt an Alkoholen und Polyalkoholen. Mit einem guten Säuregehalt und noch jungen Tanninen aber angenehmen sind.

Ideale Serviertemperatur: 16-18°C

Empfiehlt sich zu: zu ersten Gängen mit roten Saucen oder zu weißem Fleisch und leichten Braten, ebenso zu nicht allzu reifen Käsesorten. Er paßt vorzüglich zur Piadina Romagnola (eine Art Fladenbrot, die Piadina Romagnola ist eine weit verbreitete Brotspezialität der Emilia Romagna) und zu Wurstwaren.

