

# LA SABBIONA



## LAURA

- Tipo:** Rosso Passito  
**Varietà:** Centesimino  
**Classificazione del vino:** I.G.T. Ravenna  
**Resa per ettaro:** 60 q.li  
**Altimetria del vigneto:** 60 m  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Densità di impianto:** 3400 piante per ettaro  
**Epoca di vendemmia:** 25- 30 Settembre  
**Appassimento:** In cassette situate in locale areato per 50-60 giorni  
**Vinificazione:** Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in Barriques per 11-12 mesi  
**Durata della fermentazione:** Molto lenta, diversi mesi  
**Epoca di imbottigliamento:** Mese di dicembre gennaio  
**Gradazione alcolica approssimativa:** 14% vol.  
**Capacità di invecchiamento:** Vino da bere dopo 6 mesi fino a 8 anni  
**Colore:** Rosso rubino intenso con sfumature porpora ai bordi  
**Naso:** intenso e complesso, si notano una serie di profumi fruttati come ciliegia, marasca e prugna sciropata. Seguono note floreali di ciclamino, viola e petali di rosa, in finale spezie dolci di vaniglia e chiodi di garofano  
**Palato:** dolce, caldo e morbido. Sapido e ben fresco con tannini eleganti e avvolgenti. Gusto equilibrato intenso e persistente  
**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C  
**Abbinamento:** vino di ottima finezza ed eleganza che porta subito ad immaginare uno splendido ed invitante abbinamento con il cioccolato, magari con una Sacher Torte.

