

LA SABBIONA



## Laura



**Tipo:** Rosso Passito

**Vitigno:** Centesimino 100%

**Denominazione:** Romagna DOC Centesimino Oriolo Passito

**Resa per ettaro:** 80 q

**Altimetria del vigneto:** 80 m

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 3400 piante per ettaro

**Tipo di coltivazione:** Lotta integrata certificata SQNPI a basso impatto ambientale

**Epoca di vendemmia:** Metà settembre e appassimento in cassette situate in locale areato per 50-60 giorni

**Vinificazione:** pigiadiraspatura seguita da 8-10 giorni circa di fermentazione in acciaio a contatto con le bucce; pressatura soffice delle uve, decantazione statica in acciaio ed affinamento in barrique per 11-12 mesi.

**Durata della fermentazione:** molto lenta per diversi mesi

**Epoca di imbottigliamento:** dicembre, gennaio

**Gradazione alcolica:** 14,5 % vol.

**Capacità di invecchiamento:** da 1 a 5 anni

**Colore:** Rosso rubino intenso con sfumature porpora ai bordi

**Olfatto:** Intenso e complesso con profumi fruttati come ciliegia, marasca e prugna scioppata. Seguono note floreali di ciclamino, viola e petali di rosa, in finale spezie dolci di vaniglia e chiodi di garofano

**Gusto:** Dolce, caldo, morbido. Sapido e ben fresco con tannini eleganti e avvolgenti. Equilibrato e persistente.

**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C

**Abbinamenti:** Fine ed elegante, ottimo con cioccolato per esempio torta Sacher.

LA SABBIONA



**Formati di bottiglia disponibili: 0,50 litri**