

# LA SABBIONA



## RIFUGIO

**Weinsorte:** Rot

**Traubensorte:** Centesimino

**Klassifizierung:** Centesimino Ravenna I.G.T.

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

**Durchschnittsertrag:** 80 dz/ha

**Höhenlage:** 1008 m

**Anbauform:** Guyot

**Dichte pro Hektar:** 3400 Pflanzen

**Ernte:** Ende September bis Anfang Oktober

**Weinherstellung:** Einmischen und Kelterung, Mazeration auf den Schalen wähen 12-15 Tagen mit häufigen Wiederaufgüssen; nach dem Abstechen statische Mostdekantierung für 2 oder 3 Monate in in Stahltanks und GFK-Tanks, Verfeinerung in Barriques aus französischem Eichenholz während 12 Monaten.

**Gärungsdauer:** 12 Tage

**Abfüllzeit:** Ende November bis Anfang Dezember

**Alkoholgehalt:** 14% vol.

**Farbe:** intensives Rubinrot

**Nase:** anhaltend, intensiv und sehr fein. Mit fruchtigen, würzigen und grasigen Noten, roten Früchten sowie Toasting wegen des kurzen Barrique-Ausbaues.

**Gaumen:** trocken, warm und weich, mit gutem und elegantem Tanningehalt, sehr schmackhaft. Kraftvoller Wein mit samtigen Tanninen . und hamonischem Abgang.

**Ideale Serviertemperatur:** 18-20°C

**Empfiehlt sich zu:** zu rotem Fleisch, Haarwild, Wurstwaren und reifem Käse.

