

LA SABBIONA



RIFUGIO

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 circa di fermentazione sulle bucce con frequenti rimontaggi; dopo la svinatura, decantazione statica per 2 o 3 mesi in vasche di acciaio e cemento vetrificato, il suo affinamento avviene in Barriques di rovere francese per 12 mesi.

Durata della fermentazione: 15-18 giorni

Epoca di imbottigliamento: fine novembre, inizio dicembre

Gradazione alcolica approssimativa: 14% vol.

Capacità di invecchiamento: Da invecchiare 1-8 anni.

Colore: Rosso rubino intenso e buona intensità di colore

Naso: Persistente, intenso e decisamente fine. I sentori percepiti sono fruttati, speziati ed erbacei con riconoscimenti di piccoli frutti rossi e tostatura dovuta al passaggio "gentile" in Barriques.

Palato: Si presenta secco, caldo e morbido, buona ed elegante tannicità e sapidità. Tannini vellutati accompagnano una struttura generosa. Finale armonico.

Temperatura di servizio ideale: 18-20°C

Abbinamento: Si abbina a piatti di carne rossa importanti, selvaggina da pelo, salumi e formaggi stagionati.

