



## Centesimino

### Ravenna Centesimino IGT 2019

**Colore:** Rosso rubino intenso con venature granate

**Olfatto :** Fruttato e floreale con leggeri richiami alle note di rosa. Caratteriale e complesso nella lunga persistenza aromatica.

**Sapore:** Ingresso accogliente e fresco con sorso persistente. La struttura non invade seppure dotata di carattere e regala una chiusura secca e salina.

**Temperatura di servizio:** 18-20 C°

**Bottiglia :** 750 ml

**Vendemmia:** Manuale con selezione dei migliori grappoli.

**Vinificazione:** Diraspatura e macerazione fermentativa tradizionale sulle bucce con i propri lieviti per circa 20 giorni. Pressatura soffice, non oltre 1,3 bar, per una delicata ed intensa estrazione degli aromi e della struttura.

**Affinamento:** Maturazione per 3 mesi sui fermenti naturali. Decantazione e affinamento in vasche di cemento per almeno 10 mesi per garantire l'illimpidimento naturale, la stabilità e l'evoluzione naturale del corpo. Permanenza minima in bottiglia prima della commercializzazione : 3 mesi.

**Vitigno:** centesimino

**Zona di produzione:** Oriolo dei Fichi – Faenza (RA)

**Esposizione:** est , sud-est e sud-ovest

**Giacitura:** Collinare a circa 120 -130 mt. s.l.m.

**Composizione del terreno:** “Marzana” ovvero sabbie gialle pleistoceniche con forte presenza di calcare e fossili e argilla.

**Grado alcolico:** 14 %

**Zuccheri residui:** < 1 g/l \*

**Acidità totale :** g/l \* 4,85

**Anidride Solforosa totale:** mg/l \* 29

(\*come da refertazione Isvea del 15/06/2021)

**Abbinamento consigliato:** per guardare avanti ricordando le proprie radici