Centorose'

Vino spumante di qualità – extra dry – Rosato
sparkling wine quality - extra dry – rosè wine

Cantina Spinetta
AZIENDA AGRICOLA

Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: Centesimino (antico vitigno autoctono romagnolo, coltivato esclusivamente nel territorio faentino, in zona Oriolo dei Fichi. L'"Associazione per la Torre di Oriolo" ne cura la valorizzazione).

Vinificazione: pigiatura soffice, fermentazione in bianco, con controllo della temperatura.

Spumantizzazione: metodo Martinotti-Charmat, per almeno 5 mesi.

Colore: vino luminoso e cristallino, di colore rosa cerasuolo, perlage fine ed elegante, con bollicine numerose e persistenti.

Odore: intenso e fine, con riconoscimenti di fragolina, geranio e rosa.

Sapore: al palato dominano le note di freschezza e rotondità; secco, poco sapido, è di corpo, di bell'equilibrio, intenso, persistente e fine.

Come servirlo: temperatura di servizio: 6°/8°C; in calici a flute.

Abbinamenti: da aperitivo a base sia di salumi, sia di crostacei, nonché con risotti, piatti di pesce salsati; da provare con insalata di scampi.

Conservazione: mantenere la bottiglia verticale, in luogo fresco, asciutto e possibilmente buio.

Production area: Romagna, Faenza hills.

Vine: Centesimino (ancient grape variety autochthonous Romagna, grown exclusively in territory of Faenza, Oriolo dei Fichi in the area. The association "Associazione per la Torre di Oriolo" takes care of the enhancement).

Vinification: soft pressing, fermentation in white, with temperature control.

Sparkling: Martinotti – Charmat method, for at least 5 months.

Colour: wine bright and clear, pink cherry, fine and elegant, with numerous and persistent bubbles.

Smell: intense and fine, with awards of strawberry, geranium and rose.

Taste: dominate the notes of freshness and roundness, dry, slightly salty, it is full-bodied, good balance, intense, persistent and fine.

How to serve: serving temperature: 6°/8 ° C; in a flute glass.

Serving suggestion: aperitif based on both meats, both of crustaceans, as well as with rice dishes, seafood sauce; to try salad with scampi.

Storage: keep the bottle upright in a cool, dry and preferably dark place.