



# Centesimino

RAVENNA CENTESIMINO IGP  
RAVENNA CENTESIMINO IGP

**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:** con le vinacce per 15 giorni, con frequenti rimontaggi; si affina poi in acciaio e si commercializza fresco.

**Colore:** rosso con sfumature tendenti al violaceo.

**Odore:** profumi floreali che ricordano le rose.

**Sapore:** secco, persistente ed intenso, con buona tannicità, sentori di frutti di bosco maturi.

**Come servirlo:** temperatura di servizio: 18°/20°C; in calici a tulipano.

**Abbinamenti:** affettati, primi piatti saporiti, arrostiti, carne alla griglia e formaggi stagionati.

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



**Area of production:** Romagna, Faenza hills.

**Vine:** Centesimino (ancient autochthonous Romagna vine, grown exclusively in the area of Oriolo dei Fichi, Faenza hills.

The association "Associazione per La Torre di Oriolo" enhances the improvement of this vine).

**Vinification:** on the vinasse for about 15 days, with frequent refitting. It then refines in steel and it sold fresh.

**Colour:** red with violet shade.

**Smell:** floral bouquet reminiscent of roses.

**Taste:** dry, persistent, intense, strongly tannic, ripe underwood fruits.

**How to serve:** serving temperature 18°/20° C; in a tulip glass.

**Serving suggestion:** sliced salami and ham, tasty first courses, roast meat, grilled meat, ripe cheese.

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