



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.