

# Asso di cuori

Vino rosso passito da uva appassita  
Sweet red wine from dried grapes



**Zona di produzione:** Romagna, colline di Faenza.

**Vitigno:** Centesimino.

**Vinificazione:** dopo l'appassimento dell'uva scelta e raccolta in cassette, segue la vinificazione in rosso tradizionale; il vino si eleva in barriques di legno pregiato francese per circa 18 mesi. Si affina poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

**Colore:** rosso granato intenso.

**Odore:** floreale, tipico dell'uva Centesimino.

**Sapore:** dolce, persistente, armonico e con leggera vena tannica.

**Come servirlo:** temperatura di servizio: 14°/16° C; in calici piccoli.

**Abbinamenti:** vino dolce da meditazione e chiacchiere, ottimo con cioccolato al 70% e con pasticceria a base di cioccolato.

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



**Production area:** Romagna, Faenza hills.

**Wine:** Centesimino.

**Vinification:** after drying the grapes selection and collection boxes, follows the traditional red vinification, the wine is raised in oak hardwood French for about 18 months. It is aged in the bottle for at least 6 months.

**Colour:** deep garnet red.

**Smell:** floral, typical of Centesimino.

**Taste:** sweet, persistent, harmonious and slightly tannic vein.

**How to serve:** serving temperature: 14°/16° C; in a small glasses.

**Serving suggestion:** sweet wine for meditation and conversation, great with chocolate 70% and confectionery chocolate.

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