



ACQUISTATO IL .....

Centesimino Ravenna Rosso IGP

2013

## Un piccolo segreto di Romagna



Svinando®

Il Centesimino è fatto con l'omonimo vitigno autoctono, che come la maggior parte dei vitigni europei ha rischiato di estinguersi nel XIX secolo a causa della fillossera. Sopravvisse solo una pianta di vite, protetta dalle mura di cinta di un palazzo nel centro di Faenza, da cui attinsero via via i vignaioli della zona per recuperare il vitigno. Primo fra tutti, Pietro Pianori, detto Centesimino.

Che storia, quella del Centesimino. Oggi i produttori che lo producono si contano sulle dita di una mano. Uno di questi è Luciano Monti, con la sua azienda agricola Spinetta di Faenza (Ravenna). Il 2013 è un vino beverino, seppur corposo, e rapisce l'olfatto con il suo incredibile profumo, che si scatena su un assolo ai frutti di bosco: fragoline, more, lamponi, e sullo sfondo un ricordo floreale di rosa... un elettrizzante melodia fruttata e floreale che fa ballare anche l'assaggio. Un tempo in Romagna il Centesimino era noto come "Savignon rosso", in virtù delle prorompenti caratteristiche organolettiche che rimandano un po' al carattere esuberante del Sauvignon Blanc. L'azienda Spinetta, fondata nel 1992, prende il nome dall'antico podere del 1600 che sorge sui terreni di famiglia. Dal 2000 l'azienda è di proprietà esclusiva di Luciano. Gli ettari vitati di proprietà sono 23, e oltre al Centesimino l'azienda produce i vini doc e docg tipici della zona e un altro rarissimo autoctono, il Burson, a base uva Longanesi. Luciano da qualche anno ha deciso di sostituire le vecchie etichette dei suoi vini. Quelle nuove riportano particolari di antichi dipinti delle ceramiche di Faenza, scelti da Luciano per rappresentare anche la provenienza geografica e culturale dei suoi vini.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud, 70 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera guyot
<b>Densità imp.</b>	4.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Emilia-Romagna
<b>Uve</b>	Centesimino 100%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 16-18°

**Quando Berlo** Ottimo per i prossimi 2-3 anni

**Abbinamento** Affettati, primi piatti saporiti, arrostiti, carne alla griglia e formaggi stagionati

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

**Sensazioni** Colore rosso rubino con sfumature violacee; al naso intensi profumi di frutta selvatica, (fragoline di bosco, more e lamponi), e accenni floreali di rosa; bocca rotonda e discretamente piena

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821