

CENTURIONE

Romagna DOC Sangiovese Superiore

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO Serra di Castelbolognese 180 m.s.l.m.
Esposizione Sud Est

CRU Podere Ca' Zanelli

VIGNETO Vigna del Pino (Foglio 30 Mapp.61)– Anno d'impianto 1996 – Allevamento cordone speronato – Sesto 3 x 0,90 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 8 ton
Vigna del Lago (Foglio 28 Mapp.40) – Anno di impianto 2009 – Allevamento cordone speronato – Sesto 2,75 x 0,75 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 8 ton

UVE Sangiovese 100 %

VENDEMMIA Seconda/terza settimana di Settembre – Uve raccolte a perfetta maturazione con scelta dei grappoli in cassette da circa 3Kg

VINIFICAZIONE Diraspatura – Fermentazione in vasche di cemento vetrificato con inoculo di lieviti selezionati. Macerazione sulle vinacce fino a fine fermentazione con controllo della temperatura (28/30 gradi) – Rimontaggi ogni otto ore

MATURAZIONE E AFFINAMENTO In vasca di cemento vetrificato per 6 mesi – Imbottigliamento – Affinamento in bottiglia

Colore : ROSSO RUBINO BRILLANTE

Profumo : INTENSO E PERSISTENTE DI MARASCA E VIOLA

Sapore : PIENO ASCIUTTO CON BUON NERBO E STOFFA

Temperatura di servizio : 16 – 18 °C

Gastronomia : PRIMI CON RAGÙ DI CARNE - CARNI ROSSE AL FORNO O ALLA BRACE – FORMAGGI - BRODETTO DI PESCE – ANGUILLA