ACQUISTATO IL .....

"Centurione" Romagna DOC Sangiovese Superiore 2024 2024



Pieno e asciutto

Romagna DOC Superiore, Centurione è un interessante Sangiovese in purezza prodotto dall'Azienda Agricola Ferrucci. E' prodotto da uve selezionate in un cru aziendale chiamato Podere Ca' Zanelli. Ci troviamo a Serra di Castelbolognese, 180 metri sul livello del mare, con un'esposizione ottimale verso Sud Est. Una volta giunte in cantina, le uve vengono subito diraspate e lasciate fermentare a temperatura controllata. La fermentazione è attivata grazie all'uso di lieviti selezionati e si svolge in particolari vasche di cemento vetrificato. Stesso materiale per i contenitori utilizzati in affinamento. Periodo questo che si protrae per circa 6 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di riposo in bottiglia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante, con profumo intenso e persistente di marasca e viola. Il sapore, invece, è pieno e asciutto, con un buon nerbo e stoffa da vendere. Si tratta di un rosso estremamente versatile, perfetto per accompagnare piatti semplici ma gustosi. Ottimo, per esempio, con primi conditi con ragù di carne, e secondi, sempre di carne, cotte al forno o alla brace.

15 ettari di vigneto. In media collina, in una delle zone enologicamente più felici di tutta la Romagna. Stiamo parlando dell'Agricola Ferrucci. Nata nel 1932, negli anni questa cantina ha potuto esprimere al meglio tutte le sue straordinarie potenzialità produttive. Il progetto produttivo si base sulla scelta di vinificare esclusivamente le uve di propria produzione, per favorire una costante e accurata ricerca della qualità. Le rese sono mantenute volutamente basse in modo che, durante la vendemmia, solo il meglio del raccolto possa diventare vino. Gli ultimi anni sono inoltre stati caratterizzati da importanti investimenti nella ricerca e per la sperimentazione di nuovi cloni e vari tipi di sesti di impianto, per raffinare sempre di più la qualità dei frutti raccolti. La cantina, ricavata da una costruzione d'epoca romana, conserva tutto il fascino e i profumi tipici di questi ambienti, pur convivendo con la moderna dotazione tecnologica.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura - fermentazione in vasche di cemento vetrificato con inoculo di lieviti selezionati. Macerazione sulle vinacce fino a fine fermentazione con controllo delle temperature. Maturazione e affinamento in vasca di cemento vetrificato per 6 mesi.
Sensazioni	Ha colore rosso rubino brillante, profumo intenso e persistente di marasca e viola, sapore pieno e asciutto con buon nerbo e stoffa.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821