

Arcolaio

DENOMINATION : Ravenna Rosso IGP
GRAPE VARIETY : Centesimino (Savignon Rosso) 100%

COLOUR : ruby red
NOSE : typical of dog rose, blackpepper
and pomegranate
TASTE : well-balanced and spicy
PAIRINGS : roasts, grilled meats, game
and seasoned cheese

VINIFICATION PROCESSES
VINIFICATION : maceration for 20 days
EVOLUTION : 20 months in barrique
FINING : 10 months in bottle
ALCHOL : 14,5-15% vol.



DENOMINAZIONE : Ravenna Rosso IGP
VARIETA' : Centesimino (Savignon Rosso) 100%

COLORE : rosso rubino
PROFUMO : caratteristico di rosa canina,
melograno e agrumi
SAPORE : equilibrato e speziato
ABBINAMENTI : arrostiti, grigliate, selvaggina,
formaggi stagionati

PROCESSI DI VINIFICAZIONE
VINIFICAZIONE : 20 giorni di macerazione
MATURAZIONE : 20 mesi in barrique
AFFINAMENTO : 10 mesi in bottiglia
GRADO ALCOLICO : 14,5-15% vol. in base alle annate