

# MAGRETTO

## Ravenna Centesimino Igp

100% da uve Centesimino vitigno autoctono a bacca rossa.

*100% Centesimino, an indigenous red grape.*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. N. 1308/2013



Color rosso rubino limpido e di bella trasparenza. La massa si muove in modo uniforme e deciso, la forma è delicata con archetti non troppo ravvicinati ma che cadono in maniera lenta e consistente. L'olfatto è tetro, sentori di frutti scuri compatti e maturi come ribes, mora, mirtilli e lamponi nonché rimandando ad una confettura di rosa canina matura, pesto di more e frutta cotta. La spezia sul finale ricorda il pepe bianco, la cannella e l'anice stellato. C'è una bella corrispondenza naso bocca e al sorso l'acidità è accentuata mista ad un tannino astringente e giovane ma non irruente. La sapidità è presente ma non invasiva grazie ai tannini, impreziosendo il sorso. A centro bocca si hanno pepe nero e frutti maturi, acidità e tannini croccanti che invogliano la beva.

**Abbinamenti:** salumi stagionati e non; finocchiona; arista di maiale; piccione al forno; anguilla; pesce spada lardellato.

*A limpid and transparent ruby red colour. A uniform and weighty consistency, forming delicate, well-spaced legs that move slowly but consistently. The nose is austere, with aromas of dense ripe black fruits such as blackcurrant, blackberry and blueberry as well as raspberry, leading to hints of ripe wild rose jam, blackberry compote and baked fruits. The spicy finish reveals hints of white pepper, cinnamon and star anise. The palate mirrors the nose and presents a good acidity combined with tannins that are astringent and youthful though not invasive. Saline notes are well balanced by the tannins, enhancing the flavour. The mid-palate displays black pepper and mature fruits, good acidity and crunchy tannins that make it very drinkable.*

**Food pairings:** charcuterie, both aged and fresh; finocchiona salami; pork loin; roast pigeon; eel; larded swordfish.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14° - 16°

**AREA DI PRODUZIONE:** Fusignano - Ravenna terreno pianeggiante, medio impasto argilloso

**VARIETÀ:** 100% Centesimino

**SUPERFICIE DEL VITIGNO:** 1 ettaro

**SISTEMA DI CRESCITA:** cordone speronato

**DENSITÀ DI VIGNA:** 3.000 / Ettari

**ANNO DI PIANTAGIONE:** 2007

**AFFINAMENTO:** 6 mesi botti inerti

**SERVING TEMPERATURE:** 14° - 16° C

**PRODUCTION AREA:** Fusignano – Ravenna flat terrain, medium-textured clay soil

**VARIETIES:** 100% Centesimino

**SURFACE AREA OF VINES:** 1 hectare

**TRAINING SYSTEM:** spurred cordon

**VINE DENSITY:** 3,000 / Hectare

**YEAR PLANTED:** 2007

**AGEING:** 6 months in inert barrels