1908

SIGNATURE COLLECTION

Famiglia Cielo

Alcool:
13,5% by Vol.

Temperatura di servizio:
16°-18°C

Potenziale di invecchiamento:
da 1 a 5 anni

Denominazione
Valpolicella
Ripasso DOC

Bottiglia:
750 ml
Piave 660 gr
95 (5x19)
EAN Code:
8008900006230

Centenero

Valpolicella Ripasso D.o.c.

Assaggialo... e ripeti

C'è qualcosa di profondamente affascinante nel bicchiere! Il Centenero ha ben catturato lo stile peculiare di un vino rosso veneto come il Ripasso. Nato in Valpolicella, da uve generose, questo vino diventa ancora più ricco grazie a una seconda fermentazione alcolica, innescata da uno speciale contatto con le bucce dell'uva della produzione dell'Amarone. **È quello che si chiama "ripasso", una tecnica che noi della famiglia Cielo conosciamo bene, studiata e applicata in oltre 100 anni di vinificazione**. Dal nostro lungo e gustoso viaggio nasce il fascino entusiasmante del Centenero. Lo amerai sempre di più sorso dopo sorso.

Punti chiave:

- ✓ *Invecchiamento di 2 anni*
- ✓ *Seconda fermentazione su vinacce di Amarone*
- ✓ *93 punti Luca Maroni*
- ✓ *Ricco e vellutato*
- ✓ *Suolo calcareo e vulcanico*
- ✓ *Firmato Famiglia Cielo*
- ✓ *Società Benefit*

Note di degustazione

Desideri qualcosa di prezioso? Versa un calice di Ripasso Centenero e resterai estasiato. Il suo colore è intenso e luminoso, proprio come quello di un rubino. I profumi ne riflettono la tonalità e raccontano di ciliegie e prugne. Sentori confortanti e rinfrescanti allo stesso tempo, con note di erbe aromatiche, vaniglia e legno di cedro. Al primo sorso ti aspetta un gusto vellutato, arricchito da richiami balsamici e un sapore terroso. **Un vino che conquista per il suo equilibrio e, soprattutto, per la sua avvolgente persistenza, con un finale fruttato e speziato.**

I migliori abbinamenti

Ripasso Centenero è così armonioso! Soprattutto durante i pasti, una bottiglia finisce in un lampo. **Un vino che ama le ricette succulente, gustose e succose.** Per questo è così perfetto per accompagnare primi piatti con sughi di carne o selvaggina, appetitosi arrosti e grigliate di carne e deliziosi formaggi stagionati, anche piccanti. Il vino rosso perfetto da abbinare a lasagne con salsiccia e funghi, tagliatelle con polpette, pasta al sugo di lepre, costine di agnello alla griglia, picanha alle erbette, fonduta di pecorino con crostini al rosmarino, bocconcini di formaggio Monte Veronese con confettura di cipolle.

Website: https://cielo.wine - Email: info@cieloeterravini.com - Phone: +39 0444 485211