



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASAPORTE DEL VINO

### CENTVRIONE

Bodega: Frattini Laura



#### DETAILS

|                               |                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------|
| Tipo de producto:             | <b>Dulce</b>                                 |
| Añada:                        | <b>2012</b>                                  |
| País de origen - Región:      | <b>Italian - Marken</b>                      |
| Variedades:                   | <b>Montepulciano / Sangiovese, Passerina</b> |
| Sabor orientativo:            | <b>sweet</b>                                 |
| Contenido de la botella:      | <b>0.5 l</b>                                 |
| Calidad (EU):                 | <b>Wine without indication of origin</b>     |
| Grado alcohólico (% vol.):    | <b>11,76 vol.%</b>                           |
| Azúcar residual en g/l:       | <b>188,00 g/l</b>                            |
| Acidez:                       | <b>8,82 g/l</b>                              |
| Elaboración:                  | <b>Barrica</b>                               |
| Alérgenos:                    | <b>enthält ohne</b>                          |
| Temperatura ideal de consumo: | <b>12 °C</b>                                 |
| Lagerfähig bis:               | <b>10</b>                                    |

#### Premios obtenidos

**Grand Gold WINE AWARD INTERNATIONAL 2023**

#### Weinbeschreibung

IL VINO COTTO E' UN PRODOTTO TIPICO E ANTICHISSIMO DELLA ZONA COLLINARE DI ASCOLI PICENO, OTTENUTO FACENDO BOLLIRE IL MOSTO DI UVE ROSSE E BIANCHE IN CALDAI A FUOCO DIRETTO A LEGNA E LACIANDOLO FERMENTARE IN BOTTI PER LUNGO TEMPO OLTRE DIECI ANNI

#### Recomendado con el siguiente plato...

VINO DA DESSER E MEDITAZIONE, MA ANCHE APERITIVO O COME INGREDIENTE PER PIATTI SALATI E DOLCI, GUARNIZIONE PER SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI, FRUTTA E GELATI

#### Vinification

RACCOLTA MANUALE ,MOSTO COTTO ,FERMENTAZIONE SENZA LIEVITI E SOLFITI AGGIUNTI INVECCHIAMENTO DIECI ANNI