

2021 Papiano

Villa Papiano
IGT Forlí Centesimino
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Centesimino ist eine seltene autochthone Rebsorte aus der italienischen Region Emilia-Romagna, insbesondere rund um Faenza in der Provinz Ravenna. Die Sorte wurde fast vergessen und erst in den 1940er-Jahren wiederentdeckt – vom Winzer Pietro Pianori (Spitzname "Centesimino") in einem alten, ummauerten Garten. Er kultivierte sie weiter, ihr heutiger Name ist eine Hommage an ihn.

Sehr rotbeerig geprägt, Weichseln und Himbeeren, mit Anflügen von eingelegten Pflaumen, Tee und einem Hauch Lakritze. Dezente Kräuterwürze, gepaart mit leichter, mineralischer Note. Am Gaumen sehr zugänglich und trinkfreudig mit frischer, expressiver, roter Frucht. Zeigt sich straff, elegant, zupackend und animierend. Feinkörnige Tannine und gut stützende Säure runden das Vergnügen ab. Der Papiano endet mittelkräftig und harmonisch mit dezent mineralischem Finish. (pt)

Vegan

Bio

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Emilia Romagna

Genussreife: Jetzt - 2037

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Centesimino

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18+