

# Il Centesimino: il vino romagnolo protagonista all'Enoteca Regionale

written by Redazione | 28/01/2016



**Il Centesimino, la degustazione all'Enoteca Regionale Emilia Romagna. Domenica 7 febbraio tutti a Dozza (BO) per il nuovo banco d'assaggio del raffinato vino romagnolo.**



Domenica 7 febbraio 2016, il protagonista del **banco d'assaggio** presso il Wine bar di [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) alla Rocca di Dozza (BO) sarà il **Centesimino o Savignon Rosso**, il vino romagnolo che è tipico della prima collina faentina nell'area della Torre di Oriolo.

A partire dalle 15 e fino alle 18.30, gli appassionati potranno tuffarsi nelle degustazioni, affiancati da un sommelier che "racconterà" questo vino ricco di sfumature e prodotto solo da pochi vignaioli abilitati che si trovano tutti sulle colline della zona di Faenza.

## Scopriamo il Centesimino

Il **Centesimino o Savignon Rosso** era coltivato già a partire dal XVII secolo ma si credeva che questa varietà di vite si fosse estinta dopo l'epidemia di fillossera che distrusse la maggior parte dei vigneti italiani. Negli anni '40, invece, è stata rinvenuta una pianta nel cortile di una casa nobile del centro di Faenza (RA) le cui mura imponenti avevano preservato l'integrità della specie.

Fino alla metà del '900 è stato chiamato anche **Savignon rosso** per le sue particolari caratteristiche aromatiche che ricordavano l'aromaticità del Sauvignon blanc. In realtà, il vino romagnolo non presenta nessun tratto comune né con il Sauvignon blanc né con il rouge francese e, dal 2004, il vitigno è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà.

Coltivato nella prima collina di Faenza, il Centesimino è di colore **rosso rubino cupo**, i profumi sono di fiori di arancio, rosa, viola, liquirizia ed anice. Ottimo anche nella versione Passito, da gustare con del croccante cioccolato fondente.

## Il Centesimino, la degustazione

Il 7 febbraio, alla Rocca di Dozza, il banco d'assaggio sarà accompagnato da alcuni **prodotti gastronomici tipici dell'Emilia Romagna**. La degustazione costa 6 euro per 3 calici e con l'aggiunta di 2 euro si avranno anche salumi e formaggi.

---

### IL CENTESIMINO. BANCO D'ASSAGGIO ALL'ENOTECA REGIONALE

**Dove:** Dozza (BO), Enoteca Regionale Emilia Romagna

**Indirizzo:** Piazza Rocca Sforzesca, Dozza (Bologna)

**Quando:** 7 febbraio 2016

**Orario:** dalle 15.00 alle 18.30

**Costo:** € 6,00, (+2,00 € per assaggio a richiesta di salumi e formaggi)

**Per prenotazioni e informazioni:** tel. 0542.367700

**E-mail:** [info@enotecaemiliaromagna.it](mailto:info@enotecaemiliaromagna.it)

**Sito web:** [www.enotecaemiliaromagna.it](http://www.enotecaemiliaromagna.it)

---

[mappress mapid="27"]