



Il Centesimino di Faenza trionfa ai Decanter World Wine Awards

Il vino dell'azienda faentina La Sabbiona ottiene la medaglia d'argento al concorso internazionale indetto dalla rivista Decanter.



È il Centesimino della [cantina La Sabbiona](#) di Oriolo dei Fichi (RA), sui colli faentini, ad aggiudicarsi la medaglia d'argento ai prestigiosi [Decanter World Wine Awards](#), premio attribuito dall'omonima rivista di caratura internazionale.

L'argento al **Ravenna Igt Centesimino 2014** peraltro segna una progressiva crescita, considerando che lo scorso anno lo stesso autoctono romagnolo aveva ottenuto la medaglia di bronzo. E crescere in qualità in un 2014 che ha colpito la Romagna, e l'Italia intera, con piogge dai quantitativi da record non è cosa da poco né tantomeno scontata, come sottolinea il titolare della cantina, **Mauro Altini**.

“È un premio che ci rende molto felici ancor più perché arriva su un'annata che è stata particolarmente impegnativa per le condizioni meteo che ci ha richiesto grande lavoro e attenzione per salvaguardare la qualità dell'uva. I vini del nostro territorio stanno guadagnando spazio anche fuori dall'Italia, spero che questo riconoscimento rinforzi ulteriormente l'immagine e l'interesse verso questo vitigno”.



L'argento ottenuto acquista peraltro ancora più valore se si analizzano i dati oggettivi dei **World Wine Awards**. Le commissioni di valutazione hanno comparato oltre 16mila vini e tra le eccellenze di tutto il mondo sono stati proprio i tannini de La Sabbiona ad aggiudicarsi un punteggio di 91 su 100.

Il Ravenna Igt Centesimino 2014 è il risultato di una vinificazione in vasche di acciaio e cemento vetrificato da cui emerge un colore rubino intenso e al naso aromi persistenti di more e mirtili con un'elegante nota erbacea. In bocca è l'equilibrio tra pienezza di gusto ed eleganza a regalare una grande bevibilità e versatilità negli abbinamenti a tavola, dando vita ad un vino da sposare sia con primi piatti al ragù o piatti di carne ma anche con formaggi di media stagionatura o con la tradizionale piadina.

Data di creazione

20/06/2016

Autore

alice-lombardi