

## Il Centesimino della cantina La Sabbiona tra i 100 migliori vini d'Italia

La guida nazionale “Il Golosario” ha scelto la cantina di Oriolo dei Fichi tra le aziende vitivinicole più meritevoli. La premiazione a Milano domenica 7 novembre



□

**04 Ottobre 2021** Brindisi eccellente per l'azienda agricola La Sabbiona di Oriolo dei Fichi (Faenza): il suo Ravenna Igt Centesimino 2019 è nella lista dei 100 migliori vini d'Italia stilata dai critici enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti, autori della nota guida “Il Golosario”. Da vent'anni, attraverso migliaia di assaggi, il premio “Top Hundred” seleziona ogni autunno cento etichette d'eccellenza dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, proponendole in una speciale classifica nata per far conoscere la vitalità e la qualità del mondo enologico nazionale.

I “Top Hundred” sono un premio ai vini, ma anche alle aziende che li producono, dal momento che tra le caratteristiche maggiormente apprezzate in sede di valutazione spicca la coerenza tra tipicità dei vini e territorio di provenienza.

“Sono davvero entusiasta per questo riconoscimento – commenta Mauro Altini, alla guida dell'azienda di famiglia La Sabbiona – che accende i riflettori sul vino bandiera del nostro territorio, un rosso di grande personalità che negli ultimi anni è riuscito a ottenere un apprezzamento sempre più ampio presso i critici e i wine lover italiani e stranieri. A Oriolo dei Fichi, terroir d'elezione per questo vitigno, l'impegno di un piccolo gruppo di vignaioli appassionati ha permesso di far conoscere a tante persone una chicca enologica che ha una storia intrigante ma un futuro ancora più interessante grazie a un profilo organolettico in linea con il gusto contemporaneo”.

Tra le caratteristiche identificative del Centesimino spiccano il suo corredo aromatico e la sua avvolgenza, ravvivate da una notevole freschezza. Un ruolo importante per la conservazione fino ai giorni nostri del Centesimino va riconosciuto al faentino Pietro Pianori, colui che nel secolo scorso salvò dall'epidemia di fillossera, il parassita che distrusse il 90% del vigneto europeo tra fine Ottocento e inizio Novecento, l'ultima vite di Centesimino rimasta, consentendone la rinascita sulle colline di Oriolo dei Fichi.

Il vino premiato dalla guida Il Golosario nasce da grappoli di Centesimino raccolti a mano tra metà e fine settembre, vinificati in acciaio e affinati in cemento per esaltare gli aromi primari e secondari del

vitigno. A profumi spiccati di more e mirtilli, impreziositi da eleganti note balsamiche, si associa un gusto intenso e morbido, ravvivato da un’ottima freschezza. A tavola l’abbinamento migliore è con primi piatti al ragù di carne, arrosti o formaggi stagionati.

La consegna del premio “Top Hundred” è in programma domenica 7 novembre a Milano (Mico–Milano Convention Centre), in occasione di Golosaria Milano 2021. □

© *copyright la Cronaca di Ravenna*