



Papiano

BOSCO E SALE CANDITO

IGT Forlì Centesimino

- Uve: Centesimo 100%
- Prima annata: 2001
- Vigneto: piantato nel 1980
- Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla a 480 metri sul livello del mare
- Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni
- Affinamento: 18 mesi in bottiglia
- Produzione limitata a 2.000 bottiglie l'anno

*Le note di ciliegia incontrano
la frutta candita del Centesimino.*