

PALAZZO
CENTOFANTI

Vini per Passione

Vino Cotto per Tradizione

DI AZIENDA AGROBIOLOGICA CENTOFANTI PIACENTINO

Indice

4 PRESENTAZIONE AZIENDA

Azienda vitivinicola bio della famiglia
Centofanti a conduzione familiare

6 L'ARTE DEL BIO

La famiglia Centofanti e l'amore per il
bio

7 CERTIFICAZIONI DOC E IGT

I nostri prodotti certificati DOC e IGT
Terre di Chieti

8 TRADIZIONE E INNOVAZIONE IN CANTINA

12 PECORINO I.G.T.

Vino biologico

14 PINOT GRIGIO I.G.T.

Vino biologico

16 CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

Vino biologico

18 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. ETICHETTA BLU

Vino biologico

20 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. ETICHETTA ROSSA

Annata 2019

22 SKARAMANTICO

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
2015





Presentazione azienda

Palazzo Centofanti

Nel cuore dell'Abruzzo, *Palazzo Centofanti* è un'azienda a conduzione familiare che unisce **tradizione, sostenibilità e innovazione.**

Sappiamo quanto sia importante per te offrire ai tuoi clienti prodotti autentici e di alta qualità. Ed è proprio per questo che ci impegniamo ogni giorno per garantire che ogni bottiglia di vino che produciamo rispetti alti standard del settore.

Perché scegliere Palazzo Centofanti

- *Un Controllo Completo dalla Vigna alla Bottiglia:* La qualità che offriamo ai tuoi clienti è il risultato del nostro impegno costante in ogni tappa della produzione. **Gestiamo personalmente tutte le fasi di produzione:** dalla cura delle viti, la vendemmia, alla vinificazione, garantendo una qualità costante e una filiera certificata e tracciabile.

- *Vini Biologici Certificati:* I nostri vini sono il frutto di uve coltivate secondo **metodi biologici certificati**, senza pesticidi chimici né fertilizzanti sintetici.

- *Innovazione per un Vino Unico:* La tradizione non deve escludere l'innovazione. Per questo, cerchiamo di **innovare** le nostre tecniche produttive, come la vinificazione a temperatura controllata, per migliorare continuamente la qualità dei nostri vini, mantenendo sempre un perfetto equilibrio tra storia e modernità.

Una passione per il Vino, radicata nella Terra d'Abruzzo



Il nostro impegno verso il tuo successo:

Comprendiamo che ogni decisione nel tuo lavoro è orientata a soddisfare le necessità del mercato e dei tuoi clienti. Scegliendo i vini di *Palazzo Centofanti*, potrai contare su un partner che condivide la tua dedizione per la qualità, la trasparenza e l'affidabilità. Insieme, possiamo costruire una collaborazione solida e di valore, per offrire ai tuoi clienti un prodotto che soddisfa le loro aspettative e arricchisce la tua offerta.

Certificazioni Biologiche e Vini DOC/IGT: La Qualità che Risponde alle Esigenze del Mercato



Un Prodotto Certificato per il Tuo Business

Nel tuo settore, ogni scelta conta. Offrire ai tuoi clienti prodotti di qualità certificata fa la differenza. I nostri vini **biologici DOC o IGT** combinano autenticità e affidabilità, rappresentando un'opportunità concreta per arricchire la tua offerta con un prodotto che parla di territorio, tradizione e attenzione ai dettagli.

Perché il biologico?

Le uve coltivate biologicamente non solo **rispettano l'ambiente**, ma rispondono anche a una **domanda crescente** di prodotti sostenibili. L'offerta di *Palazzo Centofanti* ti permette di proporre ai tuoi clienti vini che rispettano standard ambientali elevati, senza rinunciare alla qualità che il consumatore si aspetta. La **certificazione biologica** non è solo un sigillo di qualità, ma anche un valore che parla ai consumatori sempre più attenti a ciò che acquistano.



Il Valore delle Certificazioni DOC e IGT

Ogni bottiglia di *Palazzo Centofanti* è garantita da certificazioni **DOC** (*Denominazione origine controllata*) o **IGT** (*Indicazione Geografica Tipica*) **Terre di Chieti**, che ne attestano l'origine e la qualità. Per te, significa una proposta di prodotti che vanno oltre la semplice etichetta: sono garanzia di una filiera trasparente e tracciabile, che valorizza la tradizione vinicola abruzzese.

Queste certificazioni rappresentano un valore aggiunto per il tuo business, permettendoti di offrire ai tuoi clienti vini che parlano di un legame profondo con il territorio e le sue tradizioni, ma anche un prodotto che ha una forte identità di mercato.

Tradizione e Innovazione in Cantina:

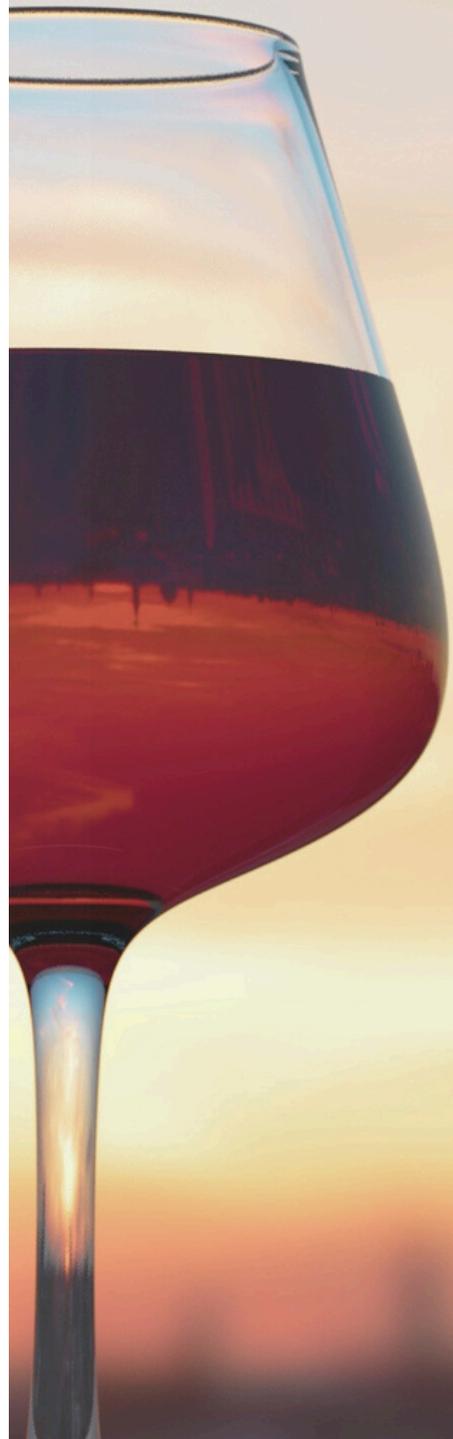
La vinificazione è un'arte che la nostra famiglia si tramanda di generazione in generazione, unendo **tradizione, esperienza e innovazione**. A testimonianza del nostro legame con le radici, offriamo anche prodotti tipici come il vino cotto e il mosto cotto, emblemi della nostra tradizione.

I nostri punti focali sono tre:

- *Tradizione*: Preserviamo con cura le tecniche tradizionali di vinificazione, rispettando la storia e l'eredità del nostro territorio.
- *Esperienza*: Anni e anni di attività nel settore ci hanno permesso di affinare il nostro sapere, migliorando il processo produttivo in ogni fase.
- *Innovazione*: Siamo sempre al passo con i tempi, sperimentando tecniche moderne che riteniamo le più adatte per esaltare la qualità delle nostre uve e del nostro vino. L'innovazione costante è alla base del nostro successo.

Ogni fase, dalla fermentazione all'affinamento, è studiata per valorizzare al meglio le uve e il territorio. La **vinificazione** avviene a **temperatura controllata** per assicurare lo sviluppo ottimale degli aromi e preservare la freschezza e l'equilibrio del vino. L'uso combinato di **acciaio e legno nell'affinamento** ci permette di creare vini con profili aromatici complessi e bilanciati, perfetti per i clienti delle vostre enoteche che cercano esperienze di degustazione autentiche e memorabili.

un equilibrio
perfetto tra arte
artigianale e
precisione
moderna.



Perché Palazzo Centofanti è il Partner Giusto per Voi



Un Partner Flessibile e Affidabile:

Palazzo Centofanti è un'azienda familiare che sa come rispondere alle esigenze del mercato. Siamo una realtà dinamica e a misura di partner: **piccoli**, ma con **grande attenzione** alla qualità e alla personalizzazione del servizio. Scegliere i nostri vini significa instaurare una collaborazione solida, capace di adattarsi alle esigenze specifiche del vostro business.

Vantaggi Commerciali Tangibili:

Con i nostri vini, avrete a disposizione un prodotto che si distingue per l'originalità e la qualità, ma che soprattutto si adatta perfettamente alla **domanda di mercato**. Offrire vini **biologici certificati**, con **denominazioni DOC e IGT**, vuol dire attrarre un pubblico sempre più orientato verso scelte consapevoli e sostenibili, una fascia di consumatori che non smette di crescere.



Supporto Commerciale su Misura:

Siamo consapevoli che la vostra attività richiede un supporto costante e personalizzato. Il nostro team è pronto a rispondere alle vostre richieste, adattando il materiale promozionale e il supporto in base alle necessità specifiche del vostro mercato.

Se richiesto offriamo formazione sul prodotto e assistenza continua per garantire che possiate rappresentare al meglio i nostri vini, in modo che siano sempre all'altezza delle aspettative dei vostri clienti.

Collaborazione a Lungo Periodo:

Il nostro obiettivo è **crescere insieme**, costruendo una **partnership solida** che si sviluppa nel tempo. Non siamo solo un fornitore, ma un alleato che condivide con voi la passione per la qualità e la sostenibilità. Insieme possiamo espandere la vostra offerta, facendo crescere il vostro business attraverso un prodotto che parla di autenticità, tradizione e innovazione.

I NOSTRI VINI



PALAZZO
CENTOFANTI

Pecorino I.g.t. Terre di Chieti

Vino biologico



Vitigno: Pecorino

Zona di produzione: Giuliano Teatino (Chieti), Abruzzo, Italia

Tipologia del terreno: Medio impasto tendente al sabbioso, con buona capacità di drenaggio

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre, raccolta manuale per garantire l'integrità delle uve

Grado alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Vinificazione:

Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice con presse pneumatiche, per minimizzare l'estrazione di composti fenolici dalla buccia e preservare la freschezza aromatica del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata (circa 16°C) in piccoli serbatoi di acciaio inox, un processo che permette una fermentazione lenta e prolungata, esaltando i caratteri primari del vitigno Pecorino.

Affinamento:

L'affinamento sulle fecce fini ("sur lies") in acciaio per circa 4 mesi contribuisce a sviluppare complessità aromatica e struttura al palato. Il bâtonnage settimanale, la pratica di rimescolare le fecce, favorisce l'autolisi dei lieviti, aumentando la texture cremosa e l'intensità gustativa del vino.



Pecorino I.g.t. Terre di Chieti

Vino biologico

Caratteristiche organolettiche:

Visivamente, il vino presenta un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, indicativi di giovinezza e freschezza. All'olfatto, si evidenziano intensi aromi di frutta a polpa gialla come pesca, susina e nespola, accompagnati da fresche note agrumate di lime e pompelmo. Il profilo aromatico è arricchito da lievi sentori vegetali come bosso e foglia di pomodoro, con sfumature di erbe aromatiche e fiori bianchi.

Al palato, il vino è secco, con un'acidità vibrante e ben integrata che dona freschezza e lunghezza. La sapidità è equilibrata, contribuendo a una buona persistenza gustativa, con un finale ammandorlato e un ritorno di note fruttate, floreali e vegetali, in perfetto equilibrio con la frutta a polpa gialla.

Abbinamenti gastronomici:

Perfettamente bilanciato e delicatamente armonico, questo vino si distingue per la sua finezza. Servito alla temperatura ideale di 8°-10°C, si rivela un eccellente compagno per aperitivi eleganti, come le Olive Ascolane, aggiungendo un tocco raffinato a ogni sorso. Grazie alla sua versatilità, si abbina perfettamente a primi piatti leggeri a base di pesce o verdure e si esprime al meglio con secondi piatti delicati di pesce, valorizzandone sapori e consistenze con la sua freschezza e sobria eleganza. Un'ottima scelta per ogni occasione che richiede classe e equilibrio.



Perché Scegliere il Pecorino IGT Terre di Chieti Biologico:

Il Pecorino di *Palazzo Centofanti* è l'essenza del territorio abruzzese, un vino che si distingue per la sua unicità e autenticità. Scegliere questo vino autoctono significa proporre ai vostri clienti un prodotto capace di raccontare la storia delle colline abruzzesi e delle tradizioni vitivinicole locali.

Anche grazie a un rigoroso approccio biologico, ogni bottiglia esprime un perfetto equilibrio tra freschezza e complessità.

Presentare il Pecorino IGT nelle vostre selezioni significa soddisfare una clientela esigente, alla ricerca di un vino che rappresenti non solo un prodotto, ma un legame profondo con il territorio e le sue storie.

Pinot Grigio I.g.t. Terre di Chieti

Vino biologico



Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Giuliano Teatino (Chieti), Abruzzo, Italia

Tipologia del terreno: Medio impasto con scheletro, ideale per favorire un buon drenaggio

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

Epoca di vendemmia: Seconda decade di agosto, con raccolta manuale per mantenere l'integrità del frutto

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte e subito sottoposte a una pressatura soffice, limitando l'estrazione dei composti fenolici e preservando la purezza aromatica del mosto. Prima della pressatura, le uve vengono raffreddate a 10°C per favorire una breve macerazione, che consente di estrarre solo i profumi più delicati e freschi. La vinificazione avviene in bianco, con una resa massima in mosto del 50% per evitare l'estrazione del tipico colore ruggine delle bucce. La fermentazione si svolge a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox, assicurando una lenta fermentazione che esalta le delicate caratteristiche varietali del Pinot Grigio.

Affinamento:

Dopo la fermentazione, il vino affina per circa 4 mesi a contatto con le fecce fini in serbatoi di acciaio inox. Questa pratica arricchisce il vino di complessità e struttura, mentre il bâtonnage settimanale favorisce l'autolisi dei lieviti, contribuendo a una maggiore cremosità e intensità al palato.



Pinot Grigio I.g.t. Terre di Chieti

Linea vini Palazzo Centofanti

Caratteristiche organolettiche:

Il Pinot Grigio I.G.T. Terre di Chieti si presenta con un colore giallo paglierino tenue, espressione di freschezza e giovinezza. Al naso, il vino è caratterizzato da profumi intensi, con note di frutta gialla tropicale, mango e papaya, e delicate sfumature floreali. Al palato, si distingue per il suo gusto fruttato e la sua acidità vivace, con un piacevole equilibrio tra freschezza e sapidità. Il finale è lungo e raffinato, con un forte ritorno fruttato e floreale.



Abbinamenti gastronomici:

Grazie alla sua versatilità, il Pinot Grigio è un ottimo compagno per una vasta gamma di piatti. Perfetto come aperitivo, si abbina bene con insalate di mare, primi piatti a base di pesce e crostacei, e carni bianche delicate. La sua freschezza lo rende ideale anche per accompagnare pesci bolliti e grigliati, nonché soufflé leggeri.

Perché Scegliere il *Pinot Grigio Terre di Chieti Biologico*:

Il Pinot Grigio Terre di Chieti Biologico è un vino che unisce eleganza e carattere, offrendo un'esperienza sensoriale raffinata che soddisfa sia chi cerca un vino versatile che chi apprezza la qualità.

Questo lo rende una scelta strategica per i professionisti del settore, capaci di proporre un prodotto che si distingue facilmente nel mercato.

Grazie al terroir unico dell'Abruzzo, il nostro Pinot Grigio esprime una freschezza e complessità che lo distinguono dai tipici Pinot Grigio.

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Vino biologico



Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Zona di produzione: Giuliano Teatino (Chieti), Abruzzo, Italia

Tipologia del terreno: Medio impasto tendente al sabbioso, ideale per garantire un buon drenaggio e favorire l'espressione aromatica del vitigno

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre, raccolta manuale per preservare l'integrità e la qualità delle uve

Grado alcolico: 13,25% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Vinificazione:

La vinificazione del Cerasuolo d'Abruzzo avviene con una pressatura soffice delle uve, evitando l'eccessiva estrazione di tannini e pigmenti dalle bucce, e mantenendo così il caratteristico colore rosa cerasa del vino. Prima della pressatura, le uve vengono raffreddate a 10°C e sottoposte a una breve macerazione, che consente di estrarre solo i profumi più delicati. Il mosto viene poi fermentato a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, una scelta strategica che permette di preservare le note fruttate e floreali tipiche del Montepulciano vinificato in bianco.

Affinamento:

Il vino affina in serbatoi di acciaio inox a contatto con le fecce fini per circa 2 mesi. Questo breve periodo di affinamento contribuisce a sviluppare una maggiore complessità aromatica e una struttura più rotonda al palato, mantenendo al contempo la freschezza e la vivacità che caratterizzano questo rosato.

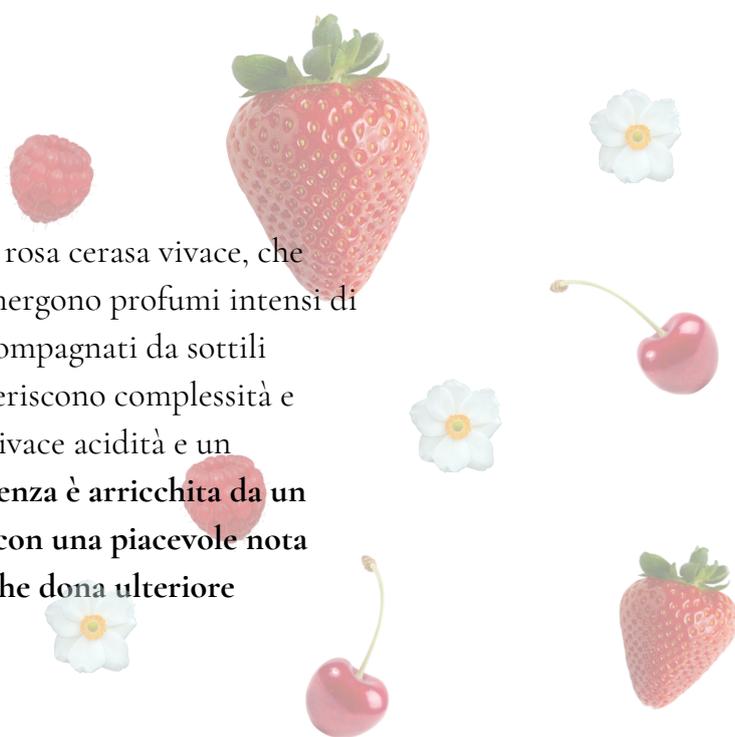


Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Linea vini Palazzo Centofanti

Caratteristiche organolettiche:

Il Cerasuolo d'Abruzzo si presenta con un colore rosa cerasa vivace, che riflette la sua freschezza e giovinezza. Al naso, emergono profumi intensi di frutta rossa come ciliegia, fragola e lampone, accompagnati da sottili accenni floreali e delicate note vegetali, che conferiscono complessità e raffinatezza. Al palato, il vino è fresco, con una vivace acidità e un equilibrato apporto di sapidità. **La buona persistenza è arricchita da un finale che richiama lievemente i frutti di bosco, con una piacevole nota ammandorlata e una sfumatura di legno fresco che dona ulteriore profondità.**



Abbinamenti gastronomici:

Questo vino rosato è estremamente versatile e si abbina bene a una varietà di piatti. È perfetto come aperitivo o in abbinamento con primi piatti leggeri, carni bianche, zuppe di pesce e crostacei. È ideale anche con formaggi freschi e pizza, grazie alla sua acidità equilibrata che bilancia i sapori e pulisce il palato.

Perché Scegliere il Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Biologico:

Il Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Biologico rappresenta una raffinata espressione del Montepulciano in versione rosata, combinando freschezza e una complessità sorprendente. La sua produzione biologica, unita a un'accurata vinificazione, garantisce un prodotto autentico e rispettoso dell'ambiente, perfetto per chi cerca qualità senza compromessi. Questo vino è ideale per una clientela che apprezza prodotti versatili, perfetti per vari abbinamenti gastronomici. Inserirlo nella vostra selezione significa offrire un rosato unico, radicato nella tradizione abruzzese e capace di elevare la vostra proposta con carattere e finezza.

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Vino biologico



Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Zona di produzione: Giuliano Teatino (Chieti), Abruzzo, Italia

Tipologia del terreno: Medio impasto tendente all'argilloso, ideale per conferire al vino struttura e complessità

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Epoca di vendemmia: Vendemmia tardiva, seconda decade di ottobre, raccolta manuale per preservare la qualità delle uve

Grado alcolico: 12,6% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Vinificazione:

La vinificazione del Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Biologico inizia con una macerazione prolungata che esalta il colore e conferisce al vino una struttura bilanciata. Questo processo avviene con un attento monitoraggio delle temperature, per favorire l'espressione dei caratteri varietali senza compromettere la freschezza del vino. L'estrazione del mosto avviene tramite presse soffici, che garantiscono una lavorazione delicata e preservano l'integrità aromatica e qualitativa delle uve, contribuendo a ottenere un vino raffinato e armonioso.

Affinamento:

Dopo la fermentazione, il vino affina in serbatoi di acciaio inox per esaltare le note fruttate e la freschezza tipiche del Montepulciano. Successivamente, viene affinato in bottiglia per 6 mesi, un periodo che permette al vino di evolvere ulteriormente, sviluppando maggiore complessità e integrando i tannini, per un profilo aromatico ricco e armonioso.

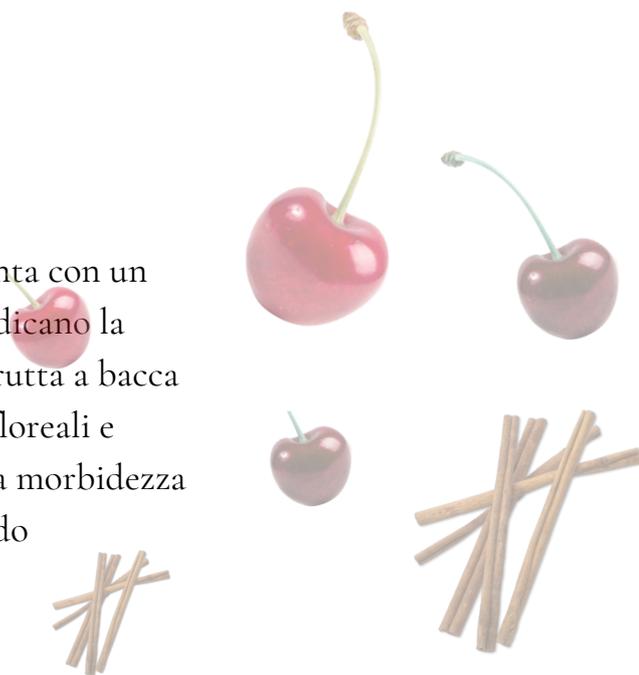


Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Linea vini Palazzo Centofanti

Caratteristiche organolettiche:

Il Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Biologico si presenta con un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei che indicano la giovinezza del vino. Al naso, offre profumi intensi di frutta a bacca rossa, come ciliegia e amarena, accompagnati da note floreali e speziate. Al palato, è un vino di bella pienezza, con una morbidezza che bilancia perfettamente la struttura tannica, offrendo un'esperienza gustativa profonda e persistente.



Abbinamenti gastronomici:

Questo Montepulciano d'Abruzzo è estremamente versatile e si abbina perfettamente a una varietà di piatti tradizionali. È ideale con salumi e affettati, primi piatti con sugo di carne, e arrostiti di carne rossa. La sua struttura e il suo carattere lo rendono un compagno perfetto anche per formaggi stagionati, esaltandone i sapori e bilanciandone la ricchezza.



Perché Scegliere il Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Biologico:

Offrire il Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Biologico di Palazzo Centofanti significa garantire ai vostri clienti un vino che unisce autenticità e qualità. Questo rosso si distingue per il suo profilo aromatico puro, grazie alla vinificazione in acciaio inox, che preserva i caratteri distintivi del vitigno senza alcuna interferenza.

Con metodi di produzione biologica e una scrupolosa attenzione alla qualità, questo vino rappresenta una scelta eccellente per i professionisti del settore che desiderano presentare un prodotto distintivo e raffinato.

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Anno 2019



Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Zona di Produzione: Giuliano Teatino (Chieti), Abruzzo, Italia

Tipologia del Terreno: Medio impasto con scheletro, che contribuisce a dare struttura e complessità al vino

Resa per ettaro: 80-90 q.li/ha

Epoca di vendemmia: Seconda decade di ottobre, con raccolta manuale per garantire l'integrità delle uve

Grado alcolico: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Vinificazione:

Il Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. viene vinificato in rosso con una prolungata macerazione delle bucce, un processo che avviene in vinificatori di acciaio a temperatura controllata. Questa tecnica consente una completa estrazione di colore e tannini dalle bucce, ottenendo un vino strutturato e ricco di carattere, tipico del vitigno Montepulciano.

Affinamento:

Dopo la fermentazione, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese, dove affina per un periodo che permette di arrotondare i tannini e arricchire il profilo aromatico con note speziate e vanigliate. L'affinamento continua in bottiglia, dove il vino matura ulteriormente, acquisendo complessità e un perfetto equilibrio tra frutta e spezie.



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Anno 2019

Caratteristiche organolettiche:

Il Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. si presenta con un colore rosso intenso.

Al naso, offre un bouquet complesso e intenso con note di frutta matura, come ciliegia e prugna, accompagnate da sfumature speziate derivanti dall'affinamento in barrique. Al palato, il vino è di grande pienezza e profondità, con una morbidezza che bilancia i tannini ben strutturati, risultando persistente e armonioso.



Abbinamenti gastronomici:

Questo Montepulciano d'Abruzzo è un vino versatile, perfetto per accompagnare una vasta gamma di piatti tradizionali italiani. Si abbina magnificamente con salumi e affettati, primi piatti a base di sugo di carne, arrostiti, e cacciagione. La sua struttura e complessità lo rendono ideale anche per carni grigliate e formaggi stagionati, esaltandone i sapori e creando un'esperienza culinaria ricca e appagante.

Perché Scegliere il Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2019

Il Montepulciano d'Abruzzo è un vino simbolo dell'Abruzzo, apprezzato per la sua struttura e capacità di evoluzione nel tempo. Il Montepulciano D.O.C. di Palazzo Centofanti affina in botti di rovere francese di secondo passaggio, un dettaglio che conferisce al vino maggiore complessità senza sovrastarne il carattere fruttato. Il legno di secondo passaggio permette infatti di esaltare le note di frutti rossi e spezie, donando morbidezza e profondità senza appesantire il bouquet. È la scelta ideale per chi desidera un vino rosso elegante, equilibrato e fedele alla tradizione abruzzese.

Skaramantico

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2015



Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Zona di Produzione: Giuliano Teatino (Chieti), Abruzzo, Italia

Tipologia del Terreno: Medio impasto con scheletro, ideale per conferire al vino complessità e struttura

Resa per ettaro: 80-100 q.li/ha

Epoca di vendemmia: Seconda decade di ottobre, con selezione manuale delle uve sane e mature con una gradazione zuccherina del 20-22%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Vinificazione:

Il Montepulciano d'Abruzzo Skaramantico è vinificato con una fermentazione in rosso, che include una lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Questo processo consente un'estrazione completa di aromi, colore e tannini, preservando la ricchezza del frutto. La successiva estrazione integrale del mosto avviene mediante presse soffici, garantendo delicatezza e finezza nella struttura finale del vino.

Affinamento:

Dopo la fermentazione, il vino è affinato in serbatoi di acciaio inox per stabilizzarsi e sviluppare i suoi aromi primari. Segue un affinamento **in botti piccole di rovere per 7/8 mesi**, che aggiunge complessità con note speziate e legnose. Infine, il vino matura in bottiglia **per ulteriori 12 mesi**, permettendo di integrarsi e sviluppare un bouquet armonioso e maturo.



Skaramantico

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2015

Caratteristiche organolettiche:

Skaramantico si presenta con un colore rosso rubino intenso ed elegante. Al naso, esprime un profumo ricco e complesso, con sentori di vaniglia, tabacco, cioccolato e liquirizia, risultato dell'affinamento in rovere. Al palato, è un vino di grande struttura, equilibrato e morbido, con una piacevole complessità e un finale lungo e persistente che lascia in bocca una sensazione vellutata e profonda.



Abbinamenti gastronomici:

Questo Montepulciano d'Abruzzo Skaramantico è perfetto per accompagnare piatti ricchi e saporiti. Si abbina splendidamente a carni rosse, selvaggina, e piatti a base di tartufo, esaltando i sapori intensi e terrosi. È ideale anche con salumi e formaggi molto stagionati, dove la sua struttura e morbidezza bilanciano la robustezza e l'intensità degli abbinamenti, creando un'esperienza culinaria raffinata e soddisfacente.

Perché scegliere *Skaramantico, Montepulciano d'Abruzzo 2015 D.O.C.*:

Skaramantico rappresenta l'eccellenza della viticoltura abruzzese, con un'attenzione particolare alla selezione delle uve e un lungo processo di affinamento che garantisce un vino di grande qualità e carattere. Questo Montepulciano d'Abruzzo è perfetto per chi cerca un vino ricco, strutturato e complesso, capace di esaltare i sapori dei piatti più raffinati e di offrire un'esperienza di degustazione unica e memorabile. La scelta ideale per arricchire la vostra selezione con un vino dal grande potenziale di invecchiamento e dal fascino intramontabile.



PALAZZO
CENTOFANTI

Vini per Passione
Vino Cotto per Tradizione

LINEA VINI PALAZZO CENTOFANTI

AZIENDA AGROBIOLOGICA DI CENTOFANTI PIACENTINO

Via Lentieri, 40 - Giuliano Teatino (CH)

Tel & Fax: 0871 710212 **Cell.** 328 6934805

P. Iva 01454780691 **C.F.** CNTPNT66D20E056M

www.palazzocentofanti.com - info@palazzocentofanti.it