

*Cent'uve*  
2005

*This wine is the result of the vinification of 152 different grape varieties, which make up for 50%, and the remaining 50% is made up of Nebbiolo; 1565 bottles produced.*

*The vinification takes place in stainless steel tanks, with a natural fermentation, and a constant temperature of 30/35 °C which lasts 10 days. The wine is drawn off around the 3<sup>rd</sup> November, and rests for 5 months in stainless steel for a good decantation. Thereafter raised in 5hl fine wooden barrels (*Quercus Petrea*) for 11 months, then refined in the bottle for 400 days. All the operations carried out on the plants and in the cellar, are conducted with science and conciousness, respecting all the physical – natural elements; fundamental in order to reach the highest quality.*

*A ruby red colour tendent to brick; the perceptions on the nose start with delicate perfume of rosehip and finish up with powerful sensations of cherry jam, crossing amplitudes of liquorice, tabacco and spices; wrapping sweet fruits in the mouth, and vanilla vortices with vinous strength and persistant nobile tannins.*

*These grapes come from the ampelografic museum, which is made up of over 280 vine varieties, with 2 vines per each variety, lying on the perimeter of our rural building. This explains why it is called “ampelografic belt”*

*The realization of the collection of these different varieties of vine roots cultivated in Italy, started in 1999 and is still not completely finished, and is thanks to the collaboration of the professor Anna Schneider who works for the agriculture research and experiment center in Coneliano Veneto; and thanks also to the specialized nurseries throughout Italy who actively helped.*

*Varietà delle “Cento Uve”*

152

*Nebbiolo N.*  
*Barbera N.*  
*Quagliano N.*  
*Ruché N.*  
*Sauvignon B.*  
*Timorasso B.*  
*Ancellotta N.*  
*Sylvaner verde B.*  
*Traminer aromatico Rs.*  
*Uvalino N.*  
*Becuet N.*  
*Rossese bianco B.*  
*Nero d’Ala N.*  
*Cornarea N.*  
*Manzoni bianco B.*  
*Teroldego N.*  
*Petit verdot N.*  
*Arneis B*  
*Aleatico N.*  
*Avanà N.*  
*Avarengo N.*  
*Barbera N.*  
*Brachetto N.*  
*Cabernet Sauvignon N.*  
*Chardonnay B.*  
*Chatus N.*  
*Ciliegiolo N.*  
*Cortese B.*  
*Croatina N.*  
*Dolcetto N.*  
*Doux d’Henry N.*  
*Erbaluce B.*  
*Favorita B.*  
*Friesa N.*  
*Gamay N.*  
*Grignolino N.*  
*Malvasia nera lunga N.*  
*Malvasia di Casorzo N.*  
*Malvasia di Schierano N.*  
*Merlot N.*  
*Moscato bianco B.*  
*Muller Thurgau B.*  
*Grechettto N*  
*Neretto di Bairo N.*  
*Pinot bianco B.*  
*Pinot Grigio G.*  
*Pinot Nero N.*

*Plassa.N.*  
*Riesling B.*  
*Riesling italico B.*  
*Sangiovese N.*  
*Syrah N.*  
*Uva rara N.*  
*Vespolina N.*  
*Albarossa N.*  
*Barbera bianca B.*  
*Bussanello B.*  
*Cabernet franc N.*  
*Durasa N.*  
*Lambrusca di Alessandria N.*  
*Moscato nero di Acqui N.*  
*Nascetta B.*  
*Neretta cuneese N.*  
*Cabernet Franc N*  
*Vermentino B*  
*Michele Pagliari N*  
*Ancellotta*  
*Friesa di Chieri N*  
*Friesa di Nizza N*  
*Verduzzo Trevigiano B*  
*Tocai Friulano B*  
*Raboso Veronese.N*  
*Bianchetta Veronese B*  
*Bianchetta Tevigiano B*  
*Prosecco. B*  
*Enanto N*  
*Franconia N*  
*Trebbiano Toscano.B*  
*Aglianico N*  
*Carignano N.*  
*Neretto di Bairo N*  
*Alicante N*  
*Montepulciano N.*  
*Schiava grossa N.*  
*Gamay N*  
*Syrah N*  
*Moscato giallo. B*  
*Moscato Rosa R*  
*Lambrusco Maestri N*  
*Canaiolo B.*  
*Bombino B*  
*Bombino N*  
*Corvina Nera N*  
*Durasca (Dolcetto di Boca) N.*

*Catarrato N.*  
*Primitivo N.*  
*Incrocio Manzoni. N.*  
*Pignola Nera N*  
*Colorino Nero N.*  
*Rebo Nero N*  
*Bosco Nero N*  
*Carica l'Asino N*  
*Teroldego Nero N*  
*Pampanuto N*  
*Malvasia Istriana N*  
*Pollera 1 N*  
*Marzemino N*  
*Tocai Rosso N*  
*Bussanello B*  
*Negretto N*  
*Lumassina N*  
*Neretta Cinese N*  
*Schiava N*  
*Rossese N*  
*Baco Nero N*  
*Albarola N*  
*Pigato B*  
*Cornalim 1 N*  
*Pelaverga (di Pagno) N*  
*Pecorino N*  
*Croatina N*  
*Torbato B*  
*Grill B*  
*Gargiulo N*

*Portu Gieser N*  
*Petit Arvine N*  
*Bonarda Piemontese N*  
*Veltliner Fruhrot N*  
*Avanà N*  
*Pelaverga N*  
*Peleverga piccolo N*  
*Avrengo N*  
*Alicante Bouschet N*  
*Cataratto comune B*  
*Pignola Nera N*  
*Petit Verdot N*  
*Zweigelt N*  
*Schiava Gentile N.*  
*Riesling Renano B*  
*Sylvaner Verde B*  
*Albarossa N*  
*Nero d'Avola N*  
*Brocciola N*  
*Canina N*  
*Cannonau N*  
*Crovassa N*  
*Uva di Troia N*  
*Maiolica N*  
*Refosco da Peduncolo Rosso N*  
*Brunello N*  
*Nero Buono N*  
*Neyret N*  
*Nebbiolo (Michet)N*  
*Nebbiolo (Lampia) N*  
*Nebbiolo ( Bolla) N*  
*Nebbiolo ( Rosè) N*