



## Centine rosé

Toscana IGT

2020

### VARIETA'

Sangiovese e Merlot

### DESCRIZIONE

La nota rosa della famiglia Centine: equilibrio ottimo tra versatilità e grande espressione aromatica.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Vino dalle nuance rosa pallido. Spiccate note di ciliegia si fondono elegantemente con sentori di piccoli frutti rossi tipici del Sangiovese. In bocca, il Merlot si esprime con volume e morbidezza. Grande equilibrio e finale lungo e sapido.

Ottimo come aperitivo, si abbina egregiamente a primi e secondi di pesce, ma anche a piatti a base di carni bianche

### NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* separata per il Sangiovese e il Merlot, a temperatura controllata (16-18°) in tini in acciaio.

*Affinamento:* in tini in acciaio con sosta sulle fecce per almeno 2 mesi.



*Alcol:* 12%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l

banfi.it  
centine.wine