



Centine

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

Colore rosso con riflessi malva. Profumi freschi, molto dolci e fruttati. I sentori di mora e ciliegia matura sono accompagnati da note floreali e speziate di vaniglia, tabacco e liquirizia. La struttura è piena e rotonda e dai caratteri di grande morbidezza ed eleganza. In bocca, il vino è equilibrato con un finale ampio.

Un vino che si presta ad essere consumato in moltissime situazioni diverse. Adatto al bere quotidiano, è perfetto per il tempo libero con gli amici, così come per le occasioni speciali e per i momenti più romantici.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: breve periodo in barrique di rovere francese da 350 L.



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l - 1,5 l.

banfi.it
centine.wine