



Centine *rosé*

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Sangiovese e Merlot

DESCRIZIONE

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

Il freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito 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 ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Vino dalle nuance rosa pallido, esprime in modo elegante le tipiche note di frutti rossi del Sangiovese e quelle più speziate del Merlot. 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 2 mesi ca.



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

castellobanfi.com
centine.wine