



Centine

Toscana IGT

2018

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Colore rosso malva intenso. Profumi freschi e fruttati. I sentori di mora e ciliegia matura sono accompagnati da note floreali, speziate e di tabacco e liquirizia. Vino estremamente equilibrato, in cui la pienezza e la morbidezza del corpo sono ben bilanciate da una buona acidità.

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.

castellobanfi.com
centine.wine