



Centine

Toscana IGT

2020

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

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.

Colore rosso con riflessi malva. Profumo complesso, con note dolci che si accompagnano a sentori speziati, con tocchi di caffè 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