Centine

Toscana IGT

2023

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

DESCRIZIONE

Un vino che nasce dall'incontro tra la migliore tradizione Toscana del Sangiovese e quella internazionale del Cabernet Sauvignon e del Merlot.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.
I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Sangiovese e il Merlot e hanno risparmiato il Cabernet Sauvignon.
Nei primi quattro mesi dell'anno le piogge sono state leggermente più scarse delle medie. Nei mesi di mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta.
Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate.
Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Sangiovese è iniziata il tredici settembre mentre quella del Cabernet Sauvignon il venti.

Colore rosso con riflessi malva. I profumi freschi, dolci e fruttati di mora e ciliegia matura sono accompagnati da delicate note speziate di cacao, tabacco e liquirizia. Vino elegante ed equilibrato, dalla struttura piena, rotonda e bilanciata da una grande morbidezza; avvolgente, con un finale lungo e persistente.

Vino particolarmente versatile, che si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti, oltre che a secondi di carne. Di facile beva, si adatta perfettamente a situazioni più informali, come gli aperitivi.

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:
0,375 l. – 0,75 l