



Centine *bianco*

Toscana IGT

2018

VARIETA'

Chardonnay e Vermentino

DESCRIZIONE

Il bianco della famiglia Centine: fresco, versatile e dagli aromi inconfondibili.

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge, condizione che ha permesso di avere un'ottima qualità delle uve bianche.

Vino giallo paglierino brillante. Al naso spiccano gli aromi fruttati: sentori di albicocca, agrumi e pompelmo sono in perfetta armonia con le note floreali. La bocca è vivacizzata da un'acidità ricca che dona freschezza e persistenza.

Ottimo a tutto pasto si accompagna perfettamente con primi e secondi piatti a base di pesce, come spaghetti allo scoglio e grigliate di calamari e gamberi.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (14-16°) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 2 mesi ca.



Alcol: 12.5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l

castellobanfi.com
centine.wine