



Centine

Toscana IGT

2017

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

DESCRIZIONE

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

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Con il mese di settembre particolarmente asciutto, poi, le condizioni della raccolta sono diventate ottimali.

Colore rosso malva intenso. I sentori freschi e fruttati che spiccano al naso sono accompagnati da note dolci di piccoli frutti e vaniglia. Vino elegante, in cui la pienezza e la morbidezza del corpo sono ben bilanciate da una buona acidità. Buon finale di bocca.

Vino particolarmente versatile, che si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti, come la ribollita o tagliatelle al ragù, ma anche ad arrostiti, cacciagione in umido. Grazie alla sua facile beva è indicato anche per essere consumato da solo.

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 - 1.5 l

castellobanfi.com
centine.wine