



Centine

Toscana IGT

2018

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 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. I profumi dolci e fruttati di piccoli frutti sono accompagnati da note di vaniglia. Vino elegante, in cui la pienezza e la morbidezza del corpo sono ben bilanciate da una buona acidità. Finale di bocca intenso 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

castellobanfi.com
centine.wine