



Centine rosé

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Sangiovese e Merlot

DESCRIZIONE

La nota rosa della famiglia Centine: equilibrio ottimo tra versatilità e grande espressione aromatica.

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Vino dalle nuance rosa pallido. Spiccate note di ciliegia si fondono elegantemente con sentori di piccoli frutti rossi tipici del Sangiovese. In bocca, il Merlot si esprime con volume e morbidezza. Grande equilibrio e finale lungo e sapido.

Ottimo come aperitivo, si abbina egregiamente a primi e secondi di pesce, ma anche a piatti a base di carni bianche

NOTE TECNICHE



Fermentazione: separata per il Sangiovese e il Merlot, a temperatura controllata (16-18°) in tini in acciaio.

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



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

banfi.it
centine.wine