



Centine *bianco*

Toscana IGT

2023

VARIETA'

Chardonnay e Vermentino

DESCRIZIONE

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

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 del freddo che ha interessato solo marginalmente il Vermentino.

La pluviometria dei primi quattro mesi dell'anno è stata di poco inferiore ai dati statistici degli ultimi anni. Nei 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 temperature elevate.

Vino giallo paglierino con riflessi verdastri. Al naso spiccano intensi aromi di frutta bianca, in perfetto equilibrio con note floreali e agrumate. In bocca è fresco e pieno, con un finale lungo e sapido.

Ottimo a tutto pasto si accompagna perfettamente con primi e secondi piatti a base di pesce.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: separata per le due varietà, a temperatura controllata (13-16°) 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

banfi.it
centine.wine