



Centine Rosé

Toscana IGT

2023

VARIETA'

Sangiovese e Merlot

DESCRIZIONE

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

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 dalle nuance rosa pallido con delicate sfumature violacee. 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