Centine *bianco*

Toscana IGT

2019

VARIETA'
Chardonnay e Vermentino

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

Il freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Vino giallo paglierino con riflessi verdastri. Al naso spiccano gli aromi fruttati: sentori di frutta bianca e agrumi sono in perfetto equilibrio con le note floreali. 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: 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