



# Centine *bianco*

Toscana IGT

2021

## VARIETA'

Chardonnay e Vermentino

## DESCRIZIONE

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

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 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:* a temperatura controllata (13-16°) in tini in acciaio.

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



*Alcol:* 13%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l

banfi.it  
centine.wine