



Centine *bianco*

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Chardonnay e Vermentino

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un inverno tipico della nostra zona, in cui nei primi tre mesi dell'anno le temperature minime sono scese sotto lo zero. La carenza di pioggia è stata l'aspetto dominante del 2022, a partire dai mesi invernali e inizio primavera, in cui si sono registrati solo 170 mm di precipitazioni. Le temperature più alte della media e la siccità hanno caratterizzato maggio e, poi, tutta l'estate, con giornate torride nei mesi di giugno, luglio e metà agosto. Questo ha fatto sì che la vendemmia delle varietà bianche fosse anticipata. Grazie all'elevata ventilazione delle nostre vigne nelle ore più calde del pomeriggio, si sono mantenuti perfettamente tutti i profumi e, soprattutto, l'acidità.

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: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

banfi.it
centine.wine