



Centine *rosé*

Toscana IGT

2018

VARIETA'

Sangiovese e Merlot

DESCRIZIONE

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

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge. Il mese di settembre è stato fondamentale per le varietà a bacca rossa che hanno potuto godere di giornate soleggiate e ventose, con temperature al di sopra della media e buone escursioni termiche, che hanno garantito ottimi risultati qualitativi.

Vino dalle nuance rosa pallido, esprime in modo elegante le tipiche note di frutti rossi del Sangiovese e quelle più speziate del Merlot. Piacevole acidità e buona persistenza.

Ottimo come aperitivo, si abbina egregiamente a primi di pesce come penne al ragù di pesce, ma anche secondi a base di carni bianche come sfilaccetti di pollo al rosmarino

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 2 mesi ca.



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

castellobanfi.com
centine.wine