



Centine Rosé

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Sangiovese e Merlot

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto agli standard del territorio.

I primi quattro mesi dell'anno sono stati caratterizzati da pluviometria inferiore alla media con circa centosettanta mm da gennaio ad aprile.

La primavera è stata caratterizzata da un clima siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra la media stagionale, soprattutto nel mese di maggio.

In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto: un andamento climatico che ha indotto un anticipo dell'epoca di raccolta dei sangiovesi e dei merlot destinati a questo vino per preservarne profumi ed acidità.

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

banfi.it