



Centine

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

Dopo un inverno mite e poco piovoso, la stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti per l'area Toscana. L'8 aprile una gelata tardiva con temperature inferiori ai 4°C, ha interessato la fascia medio bassa dell'area vitata di Montalcino, danneggiando i germogli, ritardando notevolmente la fenologia delle piante e riducendo le produzioni di circa il 10-15% al momento della raccolta. Le varietà più colpite sono state quelle a germogliamento precoce come il sangiovese e lo chardonnay, ma quasi tutto il panorama ampelografico aziendale ha risentito di questo evento meteorico. La primavera ed il mese di giugno sono stati caratterizzati da poca piovosità, ma temperature miti e nella media stagionale; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi senza mai diventare torride. Il mese di agosto e tutto settembre si sono rivelati molto caldi, mesi in cui le temperature sopra la norma, la continua ventilazione da sud ed una limitata piovosità, ci hanno permesso di raccogliere le varietà bianche con un leggero ritardo, ma inferiore rispetto a quanto previsto nei mesi primaverili. I bianchi prodotti in quest'annata hanno raggiunto maturazioni ottimali, espressioni aromatiche molto interessanti e buona acidità, soprattutto nei vigneti di Casalappi. Nelle varietà rosse le condizioni meteo degli ultimi due mesi hanno indotto una leggera disidratazione delle uve, provocando una grande concentrazione zuccherina e polifenolica. La raccolta delle varietà rosse è iniziata nei primi giorni di settembre, il Sangiovese circa due settimane dopo, concludendo la raccolta a metà ottobre con le varietà tardive. La qualità è stata di buon livello in tutte le aree aziendali con eccellenze nelle zone più alte del territorio di Montalcino, meno colpito dalla gelata primaverile e nell'azienda litoranea di Casalappi.

Annata calda che, grazie alle buone escursioni termiche e alle scelte vendemmiali, ci ha consentito di ottenere vini strutturati, ma di grande freschezza varietale.

Colore rosso malva, intenso; molto fresco e fruttato, con dolci profumi di piccoli frutti ma anche una leggera nota speziata sul finale; il corpo è elegante, pieno, morbido con giusta acidità; buon finale di bocca

Un vino che si presta ad essere consumato in moltissime situazioni diverse. Adatto al bere quotidiano, è perfetto per il tempo libero con gli amici, così come per le occasioni speciali e per i momenti più romantici.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: breve periodo in barrique di rovere francese da 350 L.



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l - 1,5 l.

banfi.it
centine.wine