



Centine

Toscana IGT

2022



VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

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

La primavera è stata caratterizzata da un clima siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra alla 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. Nelle varietà rosse, grazie alle piogge di fine agosto e primi di settembre, non si sono riscontrate disidratazioni delle uve e le buone escursioni termiche hanno favorito una bella sintesi aromatica e acidica. 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 come il Cabernet Sauvignon.

La qualità è stata di buon livello in tutte le aree aziendali con eccellenze nelle zone più alte del territorio di Montalcino.

Colore rosso con riflessi malva. I profumi freschi, dolci e fruttati di mora e ciliegia matura sono accompagnati da delicate note speziate di cacao, tabacco e liquirizia. Vino elegante ed equilibrato, dalla struttura piena, rotonda e bilanciata da una grande morbidezza; avvolgente, con un finale lungo e persistente.

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: 13,5 %



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

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