



Centine

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

DESCRIZIONE

Un vino che nasce dall'incontro tra la migliore tradizione Toscana del Sangiovese e quella internazionale del Cabernet Sauvignon e del Merlot.

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 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 del Merlot è iniziata il due di settembre, quella del Sangiovese nella settimana successiva, mentre il Cabernet Sauvignon, varietà più tardiva, ha iniziato ad essere raccolto il primo di ottobre.

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.

Vino particolarmente versatile, che si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti, oltre che a secondi di carne. Di facile beva, si adatta perfettamente a situazioni più informali, come gli aperitivi.

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:
0,375 l. - 0,75 l