



Centine

Toscana IGT

1999

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

L'inizio dell'attività vegetativa è stata leggermente anticipata, e Giugno si è caratterizzato nella sua seconda quindicina, per una buona piovosità, tale da rimpinguare molto opportunamente le riserve idriche del suolo. Il decorso dell'estate si è svolto con temperature medie inferiori rispetto alla passata stagione, ed il periodo di maggior calura è stato più breve. In sintesi temperature più basse, soleggiamento, disponibilità idrica, hanno favorito una maturazione ottimale senza alcun stress per le piante. Il periodo di raccolta, praticamente non è mai stato disturbato da eventi piovosi, che tuttavia si sono verificati quando oramai il prodotto era già stato raccolto.

Colore rosso malva, intenso e profondo; note varietali di prugna, ciliegia, mora, lampone, con sentori di liquirizia, tabacco, butter scotch; il corpo è carnoso, la struttura ampia e invadente, i tannini morbidi, larghi, dolci; il finale è caldo e di buona persistenza; ha una buona attitudine all'invecchiamento: buono ora ma lo sarà anche fra due anni.

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: 12,3%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

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