



# Centine

Toscana IGT

2000

## VARIETA'

Blend di varietà rosse.

## DESCRIZIONE

L'andamento stagionale è stato entro valori medi sino ad agosto: buona piovosità invernale, temperature primaverili regolari, hanno portato la pianta in agosto ad un equilibrio vegetativo ottimale. La quantità d'uva per ceppo era ben bilanciata con la superficie fogliare utile. Tutto concorreva per una maturazione ideale. Ma fra la vigilia di ferragosto ed il giorno successivo si è verificato un incremento termico sostanziale, di 6°C, e così repentino da non lasciare il tempo alle viti di adattarsi alla nuova situazione. Le vigne sono dunque entrate in stress idrico. La situazione si è poi aggravata il 21 di agosto, cioè da quando si sono avuti cinque giorni successivi con temperatura costantemente sopra i 37°C. Infine le notti sempre sopra i 20°C, non hanno mai consentito tregua alle piante così provate. I processi di sintesi si sono bloccati, ma si è ugualmente avuto un'accelerazione della maturazione zuccherina imputabile principalmente a disidratazione degli acini.

Tutto questo incalzare di eventi ha portato l'azienda ad organizzarsi in modo d'anticipare e raccorciare i tempi di vendemmia, e gli enologi ad avere un approccio più dolce, così da evitare l'estrazione di composti duri ed amari tipici dei vigneti stressati.

Nella memoria della Banfi, il 2000 è stato senza dubbio annoverabile fra le vendemmie più impegnative e di più difficile gestione.

Colore rosso rubino, intenso e profondo; l'andamento torrido dell'annata si riflette in un lieve sentore di confettura di prugne, ma si distinguono pure note più fresche di ciliegia, mora, lampone; il corpo è ben strutturato, i tannini sono morbidi, come è proprio dell'annata in questione; ottimo equilibrio e gran bevibilità.

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%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:  
0.75 l - 1.5 l.

banfi.it  
centine.wine