



Centine

Toscana IGT

2002

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

Un inizio di stagione caldo ed asciutto aveva fatto ben sperare per una vendemmia di grande qualità ma a cavallo dei mesi di agosto e settembre forti piogge ne hanno minacciato il regolare svolgimento.

Le piogge hanno in parte ostacolato le operazioni di raccolta senza tuttavia incidere sullo stato fitosanitario dei vigneti, sia grazie alla precocità della vendemmia, sia per la struttura degli impianti: infatti gli ampi spazi tra i filari hanno permesso una circolazione ottimale dei flussi d'aria mettendo sostanzialmente le uve al riparo dai rischi di muffe e marciume.

Colore rosso rubino, intenso; molto fruttato, con una prevalenza di sentori di piccoli frutti rispetto a quelli speziati; la struttura è buona, ben dimensionata, accompagnata da una acidità maggiormente presente rispetto alla precedente annata. Buon equilibrio.

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: 12,8%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:

0,75 l - 1,5 l

banfi.it
centine.wine