



# Centine

Toscana IGT

2006

## VARIETA'

Blend di varietà rosse.

## DESCRIZIONE

Giuste piogge primaverili che hanno ben rimpinguato le falde di modo che l'acqua non è mai stata carente durante i caldi mesi estivi. Luglio molto caldo ha favorito le premesse per un'ottima maturazione a cui ha fatto seguito un agosto con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Ottimo pure il settembre non turbato dai due eventi meteorici di metà mese.

Colore rosso malva, intenso; profumo complesso, dolce, fruttato, con sentori speziati, e note di caffè e liquirizia; la struttura è piena e rotonda, dai caratteri di grande morbidezza, ed eleganza; gran fin di bocca.

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