



# Centine

Toscana IGT

2007

## VARIETA'

Blend di varietà rosse.

## DESCRIZIONE

La stagione, grazie all'inverno mite, è stata molto precoce con un notevole anticipo del risveglio primaverile.

A fine maggio e inizio giugno le straordinarie precipitazioni hanno rimpinguato le falde in modo tale che l'eccezionale ondata di caldo di metà luglio non ha avuto conseguenze negative. La vendemmia è iniziata circa una settimana prima del consueto e si è svolta lungo tutto settembre e metà di ottobre senza ostacolo di sorta, in un inizio autunnale di rara bellezza atmosferica.

Colore rosso malva, intenso; profumo complesso, dolce, fruttato, di lampone, prugna con sentori speziati, e note di caffè, liquirizia e cannella; la struttura è piena e rotonda, importante e morbida allo stesso tempo; molto elegante.

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

banfi.it  
centine.wine