



Centine

Toscana IGT

2008

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un certo ritardo, ma anche le fasi successive sono state ritardate da piogge al di sopra della media in maggio e giugno. Anche la temperatura è stata più fresca della norma fino a metà luglio. Per ferragosto la grandine ha arrecato gravi danni su numerose vigne determinandone un abbassamento produttivo notevole. Tutte queste circostanze unite ad un settembre decisamente freddo hanno determinato uno slittamento in avanti dei tempi di raccolta di quasi due settimane.

Colore intenso, con riflessi malva. Profumi fruttati, di prugna, mora, una leggera nota di confettura, un lieve sentore di tabacco e liquirizia; finemente floreale; la struttura è ampia e morbida; di notevole persistenza.

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: 13,4%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:

0,75 l - 1,5 l