



Centine

Toscana IGT

2009

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da maggio e giugno molto piovosi; le temperature di giugno e della prima settimana di luglio sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride in agosto; tuttavia le notti sono state relativamente fresche e questo ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi che per la sintesi dei polifenoli. Settembre soleggiato e asciutto con temperature calde.

Colore intenso, con riflessi malva. Profumi complessi, molto dolci, fruttati, di prugna, mora, ciliegia matura; sentore di vaniglia, tabacco e liquirizia; la struttura è potente, ampia e morbidissima; estremamente equilibrato e persistente.

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