Centine

Toscana IGT

2010

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero ritardo, e la primavera è stata caratterizzata da maggio e giugno molto piovosi; le temperature di giugno sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride nella seconda settimana del mese; agosto ha visto le temperature abbassarsi nuovamente e le notti sono state molto fresche e questo ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. Da ferragosto per tutto settembre e ottobre le precipitazioni sono state molto scarse, agevolando le operazioni di raccolta.

Colore profondo, rubino con riflessi malva. Intenso, fruttato di prugna, mora, ciliegia; sentori di vaniglia e liquirizia; la struttura è potente, ampia, morbida, sostenuta da un'ottima acidità; 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: 13,9%

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l – 1,5 l.