Centine

Toscana IGT

2011

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da aprile e maggio miti e asciutti; giugno fresco e senza precipitazioni; sole fino alla seconda decade di luglio e poi sono seguite copiose precipitazioni con conseguente abbassamento delle temperature; inizio di agosto fresco ma da metà del mese è subentrato un'area anticiclonica di origine africana che ha determinato temperature torride ben oltre la media del periodo, protrattesi per due settimane circa; conseguenza è stato un forte stress idrico che ha accelerato i tempi di maturazione. Settembre e ottobre soleggiati e asciutti con temperature molto calde.

Colore profondo, rubino con riflessi malva. Intenso, fruttato di mora, ciliegia e una leggera nota di confettura di prugna; ma anche sentori di vaniglia e tabacco; la struttura è potente, ampia, morbida; 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.