



# Centine

Toscana IGT

2012

## 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; luglio soleggiato, con temperature nella norma, le quali si sono alzate sopra 40°C da Ferragosto per i successivi dieci giorni; settembre soleggiato e con le temperature rientrate nelle medie stagionali.

Colore rosso malva, intenso; molto fresco e fruttato, con dolci profumi di piccoli frutti ma anche una leggera nota di vaniglia; il corpo è elegante, pieno, morbido con giusta acidità; buon finale di bocca.

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%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:

0,75 l - 1,5 l

banfi.it  
centine.wine