



# Centine

Toscana IGT

2013

## VARIETA'

Blend di varietà rosse.

## DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un sostanziale ritardo, la primavera è stata caratterizzata da mesi molto piovosi; le temperature di giugno sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi, senza raggiungere i livelli delle due annate precedenti; agosto e le prime due settimane di settembre sono stati caldi e siccitosi, ma le maturazioni pur essendo ritardate di circa due settimane sono state sostenute dalle riserve idriche dei mesi precedenti. Le notti dei mesi estivi sono state caratterizzate da temperature fresche, contribuendo al miglioramento qualitativo delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. Da fine settembre le precipitazioni sono state abbondanti, rendendo complicate le operazioni di raccolta delle varietà tardive senza tuttavia incidere sullo stato sanitario dei vigneti.

Colore intenso, con riflessi malva. Profumi complessi, molto dolci e fruttati, di prugna, mora e ciliegia matura; sentore di vaniglia 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%



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

FORMATI DISPONIBILI:

0,75 l - 1,5 l