



Centine

Toscana IGT

2014

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero anticipo con una primavera caratterizzata da mesi molto piovosi. Le temperature dei mesi estivi sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali, senza mai raggiungere i livelli delle annate precedenti; gli eventi meteorici e le temperature hanno ritardato le maturazioni di circa 10 giorni.

Un inizio di settembre fresco, ma non turbato da piogge rilevanti ci ha consentito di raccogliere le uve senza grossi problemi. Nell'ultima decade del mese le temperature si sono alzate, permettendo alle uve di completare le maturazioni.

Colore rosso rubino, intenso; molto fruttato, con una prevalenza di sentori di piccoli frutti rispetto a quelli speziati; la struttura è buona, ben dimensionata, accompagnata da una acidità maggiormente presente rispetto alla precedente annata. Buon equilibrio.

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