



Centine

Toscana IGT

2015

VARIETA'

Blend di varietà rosse.

DESCRIZIONE

Giuste piogge primaverili che hanno ben rimpinguato le falde di modo che l'acqua non è mai stata carente durante i caldi mesi estivi. Un mese di luglio molto caldo ha favorito le premesse per un'ottima maturazione a cui ha fatto seguito un agosto caldo, ma con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, fattore che ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi dei bianchi che per la sintesi dei polifenoli dei rossi. Settembre di rara bellezza, soleggiato e asciutto con temperature calde che ci hanno consentito di completare le maturazioni e vendemmiare in condizioni ottimali.

Colore rosso malva, intenso dal profumo complesso: dolce, fruttato, con sentori speziati, e note di caffè e liquirizia. La struttura è piena e rotonda, dai caratteri di grande morbidezza, ed eleganza; gran fin di bocca e 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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:

0,75 l - 1,5 l