



Centine Rosé

Toscana IGT

2025

VARIETÀ

Sangiovese e Merlot

DESCRIZIONE

La nota rosa della famiglia Centine: equilibrio ottimo tra versatilità e grande espressione aromatica.

Dopo un inverno con un andamento climatico nella norma, il germogliamento è iniziato nei periodi consueti per la nostra zona. Un inizio di primavera piovoso ha favorito l'accrescimento dei germogli e dotato i terreni di buone riserve idriche. Il mese di giugno è stato siccitoso e, negli ultimi giorni del mese, le temperature sono state molto superiori alle medie. Il mese di luglio è stato asciutto e con temperature decisamente inferiori alla media che hanno favorito l'attività fotosintetica e anticipato l'invasatura. Il mese di agosto è stato torrido, con colpi di calore che, grazie alla buona ventilazione, non hanno prodotto danni. Dagli ultimi giorni di agosto e per tutto il mese di settembre, importanti piogge intervallate da giornate asciutte e soleggiate hanno salvato le uve dal rischio di maturazioni eccessive.

Il Sangiovese e il Merlot sono stati raccolti precocemente per preservare freschezza ed acidità.

Vino dalle nuance rosa pallide con delicate sfumature violacee. Spiccate note di ciliegia si fondono elegantemente con sentori di piccoli frutti rossi tipici del Sangiovese. In bocca, il Merlot si esprime con volume e morbidezza. Grande equilibrio e finale lungo e sapido.

Ottimo come aperitivo, si abbina egregiamente a primi e secondi di pesce, ma anche a piatti a base di carni bianche

NOTE TECNICHE



Fermentazione: separata per il Sangiovese e il Merlot, a temperatura controllata (16-18°) in tini in acciaio.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per almeno 2 mesi.



Alcol: 12%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

banfi.it