



Centine

Toscana IGT

2024

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

DESCRIZIONE

Un vino che nasce dall'incontro tra la migliore tradizione toscana del Sangiovese e quella internazionale del Cabernet Sauvignon e del Merlot.

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio e un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti. Questo inconsueto andamento stagionale ci ha dato vini più freschi, meno alcolici e concentrati, ma con tannini sorprendentemente aggraziati.

Colore rosso con riflessi malva. I profumi freschi, dolci e fruttati di mora e ciliegia matura sono accompagnati da delicate note speziate di vaniglia, tabacco e liquirizia. Vino elegante ed equilibrato, dalla struttura piena, rotonda e bilanciata da una grande morbidezza; avvolgente, con un finale lungo e persistente.

Vino particolarmente versatile, che si abbina in modo eccellente a primi piatti saporiti, oltre che a secondi di carne. Di facile beva, si adatta perfettamente a situazioni più informali, come gli aperitivi.

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:
0,375 l. – 0,75 l

Il riconoscimento "Top 100 Wines by Wine Spectator" si riferisce all'annata 2022