



# Centine *bianco*

Toscana IGT

## 2024

### VARIETA'

Chardonnay e Vermentino

### DESCRIZIONE

Il bianco della famiglia Centine: fresco, versatile e dagli aromi inconfondibili.

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 ed 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 che non hanno intaccato la qualità delle uve ancora da raccogliere. La raccolta Chardonnay è iniziata il 26 di agosto, mentre quella del Vermentino il 10 di settembre.

Vino giallo paglierino con riflessi verdastri. Al naso spiccano intensi aromi di frutta bianca, in perfetto equilibrio con note floreali e agrumate. In bocca è fresco e pieno, con un finale lungo e sapido.

Ottimo a tutto pasto si accompagna perfettamente con primi e secondi piatti a base di pesce.

### NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* separata per le due varietà, a temperatura controllata (13-16°) in tini in acciaio.

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



*Alcol:* 12%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0.75 l