



CENTINE Toscana

Produtor: Castello BANFI

Blend tinto elaborado por Banfi, Centine tem aromas de frutas vermelhas e pretas, toques de especiarias e notas de baunilha e cacau. Elegante e de taninos macios, possui a elegância dos vinhos assinados por esse símbolo da Toscana.

Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: 60% sangiovese, 30% cabernet e 10% merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 12 meses em carvalho francês

Por Murilo

Visual: Rubi intenso.

Gustativo: Corpo médio, boa estrutura, gastronômico, ótima acidez e equilibrado. Final longo com boa complexidade no retrogosto.

Olfativo: Frutas vermelhas, morango, framboesa e principalmente a cereja, típica da sangiovese, com um toque de frutas negras e chocolateado da syrah e merlot.

Harmonização: Bruschetas, pizzas, massas, polpetone, embutidos, ossobuco com polenta cremosa, porchetta, frango à caçadora e sanduiches de pastrami.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 3 anos

Sangiovese

A Sangiovese é uma uva tinta fina que também é conhecida pelas seguintes denominações: Sangiovese Grosso, Brunello, Morellino, Prugnolo, Sangiovetto, Tignolo, Sangiovese di Romagna e Canina. Muito mais usual o nome Sangiovese, mas na realidade este termo define um grande número de variedades ou clones, que se diferenciaram no curso dos tempos e nos diferentes terroirs, como por exemplo: Brunello, Morellino e Montepulciano.