



# 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 chocolatado 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, Sangioveto, 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.