

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Castello Banfi Centine Rosso 2017
Vinícola	Castello Banfi
Safra	2017
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese (60%), Cabernet Sauvignon (20%) e Merlot (20%)
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2025
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	90 pts James Suckling 90 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inovação e tradição são dois pilares fundamentais para o Castello Banfi. A vinícola fundada em 1978 pelos irmãos americanos John e Harry Mariani, serviu de inspiração para muitos outros produtores, em especial os de Montalcino. A qualidade e notoriedade do *terroir* aumentaram significativamente graças a dedicação do local a pesquisas na área da enologia, em especial com a casta Sangiovese.

Fruto de seus princípios, o Supertoscano Centine foi idealizado com parcelas das francesas Cabernet Sauvignon e Merlot, mas sem perder a essência italiana trazida pela predominante Sangiovese. Sua elaboração decorre em tanques de aço inoxidável, seguido pelo breve período de 6 meses em barricas de carvalho francês. O resultado é um vinho esplêndido, que recebeu 90 pontos de James Suckling com a bonificação de melhor tinto do mundo pelo seu custo-benefício.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cereja vermelha, morangos e um toque floral; ao fundo emergem nuances de cardamomo, terra molhada e folhas secas.



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito equilibrado, de acidez vivaz e taninos finos, álcool bem integrado e fruta cristalina

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

vai bem ao lado de todas as coisas italianas: de um clássico spaghetti bolognese à uma verdadeira bistecca alla fiorentina, passando pela pizza napoletana, pelo queijo grana ou por um belo prosciutto di parma