



davinum
Tuscany Excellence

Nostrum

super tuscan

Rosso di Toscana

i.g.t. - Indicazione Geografica Tipica

Colore rosso rubino, profumo fruttato-speziato con aromi di piccoli frutti rossi: questo vino dal gusto complesso e ben strutturato, connotato di tannini dolci ed avvolgenti, racconta al palato i fasti di una Toscana nobile ed eccellente.

Ubicazione dei vitigni

120 metri s.l.m. con esposizione sud/sud-ovest.

Uvaggio

Sangiovese, Merlot, Pugnitello, Foglia Tonda.

Vendemmia

Primi di settembre per il Merlot, a partire dal 24 di settembre per il Sangiovese, Pugnitello e Foglia Tonda.

Maturazione

Al torno di 16 mesi in nuovi barriques francesi prodotte con doghe di quercia di stagionamento di minimo 36 mesi. Una parte in anfore di cocciopesto.

Colore

Rubino intenso.

Gusto al palato

Profumo fruttato, speziato con aromi di piccoli frutti rossi; il sapore è strutturato e complesso con tannini dolci ed avvolgenti.

Gradazione alcolica

14% – 14.5% vol.

Abbinamenti gastronomici

Ideale in abbinamento a piatti a base di selvaggina, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

Consigli per la degustazione

La temperatura ottimale è 16-18 °C in bicchieri molto ampi che permettono la corretta ossigenazione del vino e la resa del bouquet.

Quando decantare

È consigliato decantare il vino 4 ore prima del consumo.

