



davinum
Tuscany Excellence

Opal

Rosé di Toscana

i.g.t. - Indicazione Geografica Tipica

Rosé dal colore chiaro con leggeri riflessi che vertono sul opal chiaro. Elegante vinificazione del Sangiovese con aromi di fiori bianchi, odore di agrumi con note di fragola e ciliegia.

Ubicazione dei vitigni

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

Uvaggio

Sangiovese, Merlot, Syrah.

Vendemmia

Fine agosto ai primi di settembre.

Maturazione

4 mesi in acciaio e un mese in bottiglia.

Colore

Rosa chiaro con riflessi del opal rosato.

Gusto al palato

Asciutto, sapido, con lieve retrogusto di pesca.

Gradazione alcolica

13% vol.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto da abbinare a pesce e crostacei, piatti freschi estivi: insalate, formaggi freschi, paste e risi freddi, piatti a base di verdure e per l'aperitivo.

Consigli per la degustazione

La temperatura ottimale è da 8-10 °C.

