



davinum
Tuscany Excellence

Solo Uno

super tuscan

Rosso di Toscana

i.g.t. - Indicazione Geografica Tipica

Colore rosso rubino intenso, profumo di bacche rosse e ribes nere ancora fresche e nette, tostature, legno pregiato e note piacevolissime, gusto complesso e ben strutturato, connotato di tannini dolci ed avvolgenti.

Ubicazione dei vitigni

120 metri s.l.m. con esposizione sud/sud-ovest; migliore vigneto con esposizione a sud e maggiore pendenza.

Uvaggio

Sangiovese 100%.

Superficie di produzione

1 ettaro.

Ubicazione della vigna

Migliore vigneto con esposizione a sud con forte pendenza.

Vendemmia

Fine settembre, si produce soltanto in anni eccezionali.

Maturazione

24 mesi in nuovi barriques francesi prodotte con doghe di quercia di stagionamento di minimo 36 mesi.

Invecchiamento

Fino 10 anni in bottiglia.

Gradazione alcolica

15% vol.

Abbinamenti gastronomici

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

Consigli per la degustazione

La temperatura ottimale è 17-18 °C in bicchieri grandi tulipani che permettono la corretta ossigenazione del vino e la resa del bouquet.

Quando decantare

è consigliato decantare il vino 4 ore prima del consumo.

