

OPAL

ROSÉ AUS DER TOSKANA

I.G.T. - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Hellfarbiger Roséwein mit Lichtreflexen, die sich auf den hellen Opal konzentrieren.

Elegante Weinbereitung auf Basis Sangiovese mit Aromen von weißen Blüten und

Zitrusduft, mit Noten von Pfirsich und Kirsche.

Flaschengrößen	75 cl oder 150 cl
Verschluss	Glaszapfen
Rebsorten	Sangiovese, Merlot, Syrah
Weinlese	Ende August bis Anfang September
Reifeprozess	4 Monate in Stahlfässern und 1 Monat in der Flasche
Farbe	Schönes hellrosa mit opalfarbenen Reflexen
Geschmack am Gaumen	Trocken, herzhaft, mit einem leichten Abgang von Pfirsich
Alkoholgehalt	13% vol.
Speise-Empfehlung	Passt perfekt zu Fisch und Krustentieren und leichten Grillgerichten, erfrischenden und sommerlichen Speisen: wie Salate, Frisch-Käse, Pasta-und Reis-Salate, sowie zum Apéro
Empfehlungen für die Verkostung	Die optimale Trink-Temperatur liegt bei 8-10 °C

