

OPAL

ROSÉ DI TOSCANA

I.G.T. - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosé dal colore chiaro con leggeri riflessi che vertono sull'opal chiaro.

Elegante vinificazione del Sangiovese con aromi di fiori bianchi, odore di agrumi con note di fragola e ciliegia.

Confezioni	Bottiglie da 75 cl, 150 cl
Tappo	Tappo di vetro
Uvaggio	Sangiovese, Merlot, Syrah
Vendemmia	Da fine agosto ai primi di settembre
Maturazione	4 mesi in acciaio e un mese in bottiglia
Colore	Rosa chiaro con riflessi opal rosato
Gusto al palato	Asciutto, sapido, con lieve retrogusto di pesca
Gradazione alcolica	13% vol.
Abbinamenti gastronomici	Perfetto da abbinare a piatti freschi ed estivi: insalate, formaggi, paste e risi freddi, piatti a base di verdure e per l'aperitivo
Consigli per la degustazione	La temperatura ottimale è 8-10 °C

