

# Rosaspina

Hochentwickelter Chiaretto tüchtig zu überraschen für seine einfache Autorität. Er ist in der Lage der Tischprotagonist zu sein. Qualitätswein von der besten Qualität der Weine des Gardasees aus, hat einen frischen und delikaten Geschmack, aber prägnanten, Bohnenkraut, einen schlanken Körper und zarten Duft und raffinierten Bouquet. Im Mund ist lecker, frisch und in der Lage, dank seiner lebendigen Säure und Weichheit und Duft von kleinen roten Früchten den Gaumen zu stimulieren.

**Ursprungsbezeichnung:** Chiaretto Garda classico.

**Gebrauchene Weintrauben:** Marzemino, Gropello, Sangiovese.

**Alkoholischer Grad:** 13%

**Boden- Struktur:** Kalkhaltig.

**Produktionsarea:** Lombardia.

**Verfeinerung und Entwicklung:** in Stahlfässer.

**Trinktemperatur:** 7 - 8° C.

**Essenkombinationen:** Kalte oder warme Vorspeisen, Wurstware, weisse Fleische.

