

Rosaspina

Chiaretto di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza è in grado di essere protagonista della tavola. Vino di qualità, caratterizzato dalle migliori qualità dei vini del Lago di Garda, ha un sapore fresco e delicato ma incisivo, sapido, un corpo elegante, profumo delicato e raffinato bouquet. In bocca è gustoso, fresco, e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e morbidezza e ai sentori di piccoli frutti rossi.

Denominazione di origine controllata: Rosé.

Vitigno utilizzato: Marzemino, Gropello, Sangiovese.

Grado alcolico: 13%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso.

Zona di produzione: Lombardia.

Affinamento ed evoluzione: in botti di acciaio.

Temperatura di Servizio: 7 - 8° C.

Accostamenti: antipasti freddi o tiepidi, salumi, carni bianche.

