

Rosaspina

Vino rosé ottenuto da uve a bacca rossa.

Dai profumi floreali e fruttati, boccioli di rosa e frutti rossi, confermati nell'assaggio, con una piacevole mineralità e freschezza..

Denominazione: Rosaspina.

Vitigni: Marzemino e Gropello.

Grado alcolico: 13%

Composizione del terreno: Calcereo argilloso.

Zona di produzione: Lombardia, comune di Desenzano del Garda e Sirmione.

Vinificazione ed affinamento: Fermentazione ed affinamento in acciaio.

Temperatura di servizio: 6° - 7° C

Abbinamento: ottimo con antipasti, primi e secondi di pesce, carpacci di pesce o carne, crostacei, sushi, frutta fresca.

