



## “Rosaspina”

*Pinot Nero Rosè IGT PV*

Definito anche “il vino di una notte” poiché, dopo la pigiatura delle uve Pinot Nero, le bucce macerano nel mosto in fermentazione per una sola notte.

**Colore:** rosato tendente al cerasuolo tenue.

**Profumi:** delicati profumi di ribes e lamponi.

**Sapore:** asciutto, armonico con buona persistenza.

**Abbinamenti:** si accompagna con salumi, piatti a base di salmone, crostacei e pizza.

**Temperatura di servizio:** 6-7° C

**Grado alcolico:** 12% vol.