

## Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Vom renommierten Gardasee-Produzenten

**Beschreibung:**

Das Weingut Cà dei Frati liegt am südlichen Ufer des Gardasees. Die Gropello-Traube verleiht dem Cuvée seine einzigartige Frucht und seine Langlebigkeit. Rosé dei Frati zeichnet sich durch eine feine, mineralische und gut eingebundene Frische aus.

**Aromenprofil:**

Helles Rosa, einige orangefarbene Reflexe. Sehr charmante Nase nach kleinen, roten Beeren, Erdbeeren und rote Johannisbeeren, auch einige Zitrusnoten, schliesslich einige Wildkräuter. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Eleganz, wiederum unterlegt von einer angenehmen roten Beerenfrucht, auch Kirschen, von feiner Textur; frischer, lebendiger Abgang.

**Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Cà dei Frati

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 60% Gropello, 15% Sangiovese, 15% Marzemino, 10% Barbera

**Artikelnummer:** 1658425



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rosa dei Frati**

Vino Rosato Italiano  
Cà dei Frati

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 60% Gropello, 15% Sangiovese, 15%  
Marzemino, 10% Barbera  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von Roséweinen  
empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis  
10°C.