



Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Du producteur renommé du lac de Garde

Description:

Le domaine viticole Cà dei Frati est situé sur la rive sud du lac de Garde. Le cépage gropello confère à cette cuvée son fruité unique et sa longévité. Le Rosé dei Frati se caractérise par une fraîcheur fine, minérale et bien intégrée.

Profile aromatique:

Rose pâle, avec quelques reflets orangés. Nez très agréable de petits fruits rouges, fraises et groseilles rouges, avec des touches d'agrumes et enfin un souffle d'herbes sauvages. La bouche élégante et ciselée est à nouveau marquée par des baies rouges gourmandes, ainsi que des cerises; finale fraîche et vive.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Cà dei Frati

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 60% Gropello, 15% Sangiovese, 15% Marzemino, 10% Barbera

N° article: 1658425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano
Cà dei Frati

Herkunft: Italie
Notation: Score 18/20
Cépage(s): 60% Groppello, 15% Sangiovese, 15%
Marzemino, 10% Barbera
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rosés,
nous recommandons une température de
service de 8 à 10 °C.