



Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut VSQ, Cà dei Frati

Un subtil rosé effervescent du lac de Garde

Beschreibung:

Ce rosé fruité aux bulles délicates est composé des cépages rouges les plus répandus sur les bords du lac de Garde. La fermentation en bouteille sur lies pendant 24 mois selon la méthode classique s'accompagne d'un élevage supplémentaire en bouteille de plusieurs mois. Un secret d'initiés de la maison Cà dei Frati qui sublimerà vos apéritifs et plats de poisson.

Degustationsnotiz:

Rose lumineux, avec des accents pelure d'oignon. Groseilles rouges et framboises au nez ouvert, également un peu de silex et une touche de cannelle. Attaque douce, laissant place à de petites baies rouges, maintenant aussi des fraises, soutenue par quelques notes de brioche et doux un perlage, intensité aromatique soutenue, équilibré ; juteux dans la finale persistante et pleine de finesse.

Accompagne idéalement:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Lombardie

Produzent: Cà dei Frati

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

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

Artikelnummer: 08209--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut VSQ
Cà dei Frati

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés