Rosé Cuvée dei Frati VSQ

Brut Metodo Classico, Cà dei Frati

Un subtil rosé effervescent du lac de Garde

Description:
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 sublimera vos apéritifs et plats de poisson.

Note de dégustation:
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 idéale:
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.

Conseils de service:
Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Cà dei Frati
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
Référence:	08209--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosé Cuvée dei Frati VSQ

Brut Metodo Classico
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch