



2024 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 groppello confère à cette cuvée son fruité unique et sa longévité. Le Rosé dei Frati se caractérise par une fraîcheur fine, minérale et bien intégrée.

Note de dégustation:

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 idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Italie

Producteur:

Cà dei Frati

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

6 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Groppello, 25% Marzemino

Référence:

1658424

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Gropello, 25% Marzemino
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés