

## Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Dal rinomato produttore sul lago di Garda

**Descrizione:**

La cantina Cà dei Frati si trova sulla sponda meridionale del Lago di Garda. L'uva gropello conferisce a questo vino un fruttato e una longevità unici. Il Rosé dei Frati è caratterizzato da una freschezza fine, minerale e ben integrata.

**Profilo aromatico:**

Rosa pallido con un accenno di arancio. Un naso molto piacevole di frutti rossi, fragole e ribes, con note di agrumi e infine un accenno di erbe selvatiche. Elegante e ben realizzato al palato, questo vino è ancora una volta caratterizzato da avidi frutti rossi e ciliegie, con un finale fresco e vivace.

**Ideale con:**

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Cà dei Frati

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 60% Gropello, 15% Sangiovese, 15% Marzemino, 10% Barbera

**Numero articolo:** 1658425



## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Rosa dei Frati**

Vino Rosato Italiano  
Cà dei Frati

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 60% Gropello, 15% Sangiovese, 15%  
Marzemino, 10% Barbera  
**Da bere:** Pronto da bere  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox  
**Vol. alcolici:** 12.5%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia  
una temperatura di degustazione compresa tra  
i 8 e i 10°C.