



Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut VSQ, Cà dei Frati

Un sottile rosé frizzante del Lago di Garda

Beschreibung:

Questo rosato fruttato con delicate bollicine è prodotto con le più comuni varietà di uve rosse presenti sulle sponde del Lago di Garda. Fermentato in bottiglia sui lieviti per 24 mesi secondo il metodo tradizionale, viene poi affinato in bottiglia per altri mesi. Un segreto di casa Cà dei Frati che esalterà i vostri aperitivi e i vostri piatti di pesce.

Degustationsnotiz:

Rosa brillante, con accenti di buccia di cipolla. Ribes rosso e lamponi al naso aperto, anche un po' di pietra focaia e un tocco di cannella. Attacco morbido, che lascia spazio a piccoli frutti rossi, ora anche a fragole, supportati da alcune note di brioche e di morbido perlage, intensità aromatica sostenuta, equilibrata; succoso nel finale, persistente e pieno di finezza.

Ideale con:

Ideale con antipasti, grissini, risotti e terrine di verdure. Può essere bevuto anche come aperitivo o con macedonia o panettone.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Lombardia

Produttore: Cà dei Frati

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

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

Artikelnnummer: 08209--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut VSQ
Cà dei Frati

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi