



Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Dal rinomato produttore sul lago di Garda

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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).

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Italia

Produzent: Cà dei Frati

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Groppello, 25% Marzemino

Artikelnummer: 1658424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano
Cà dei Frati

Herkunft: Italia
Valutazioni: Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Groppello,
25% Marzemino
Da bere: da subito fino al 2028
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 12.5%
Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi