

2022 Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Da una grande casa sul lago di Garda



Descrizione del vino:

La cantina Cà dei Frati si trova sulla sponda meridionale del Lago di Garda. L'uva Gropello conferisce alla cuvée un frutto e una longevità unici. Il Rosé dei Frati è caratterizzato da una freschezza fine, minerale e ben integrata.

Nota di degustazione:

Rosa cipolla con una bella lucentezza. Naso caratterizzato da piccoli frutti rossi, che ricordano le ciliegie e le fragoline di bosco, su una delicata nota di cannella. Al palato è molto fruttato e di vivace freschezza, di bella concentrazione, leggermente speziato; finale di media lunghezza, pieno di temperamento.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Italia

Produttore:

Cà dei Frati

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

5 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera

Numero di articolo:

1658422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano
Cà dei Frati

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
Maturità:	fino a 2026
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi