



## 2024 Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Dal rinomato produttore 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 a questo vino un fruttato e una longevità unici. Il Rosé dei Frati è caratterizzato da una freschezza fine, minerale e ben integrata.

### Nota di degustazione:

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.

### 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:

6 Mesi in vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

12.5 %

### Maturità:

da subito fino al 2028

### Varietà d'uva:

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

### Numero di articolo:

1658424

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rosa dei Frati**

Vino Rosato Italiano  
Cà dei Frati

|                                 |                                                              |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                       |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 18/20                                                  |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Groppello,<br>25% Marzemino |
| <b>Maturità:</b>                | da subito fino al 2028                                       |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                 |
| <b>Vinificazione:</b>           | 6 Mesi in vasche d'acciaio inox                              |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 12.5 %                                                       |
| <b>Servizio:</b>                | Fresco, tra 9 e 12 gradi                                     |