



Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut VSQ, Cà dei Frati

Fruchtbetonter Rosé-Schäumer vom Gardasee

Beschreibung:

Die am Gardasee meistverbreiteten roten Rebsorten bilden die Komposition dieses fruchtbetonnten Rosés mit feiner Perlage. Der klassischen Flaschengärung auf der Hefe von 24 Monaten folgte eine mehrmonatige Flaschenreife. Ein Geheimitipp aus dem Hause Cà dei Frati, der sich bestens zum Aperitif eignet und zusammen mit Fischgerichten harmonisiert.

Degustationsnotiz:

Rote Johannisbeeren und Himbeeren in der offenen Nase, auch etwas Feuerstein und ein Hauch Zimt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kleinbeerigen, roten Frucht, nun auch Erdbeeren, unterlegt von einigen Briochenoten und einer sanften Perlage, aromatisch intensiv bleibend, balanciert; saftig im finessenreichen, anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergebäck. Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Lombardei

Produzent: Cà dei Frati

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera

Artikelnummer: 08209--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut VSQ
Cà dei Frati

Herkunft: Italien
Ratings: Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.