

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Vom renommierten Gardasee-Produzenten

Beschreibung:

Das Weingut Cà dei Frati liegt am südlichen Ufer des Gardasees. Die Gropello-Traube verleiht dem Cuvée seine einzigartige Frucht und seine Langlebigkeit. Rosé dei Frati zeichnet sich durch eine feine, mineralische und gut eingebundene Frische aus.

Aromenprofil:

Helles Rosa, einige orange Reflexe. Sehr charmante Nase nach kleinen, roten Beeren, Erdbeeren und rote Johannisbeeren, auch einige Zitrusnoten, schließlich einige Wildkräuter. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Eleganz, wiederum unterlegt von einer angenehmen roten Beerenfrucht, auch Kirschen, von feiner Textur; frischer, lebendiger Abgang.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cà dei Frati

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Gropello, 25% Marzemino

Artikelnummer: 1658424



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano
Cà dei Frati

Herkunft: Italien
Ratings: Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 25% Barbera, 25% Sangiovese, 25% Gropello,
25% Marzemino
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen
empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis
10°C.