



Rosé Cuvée dei Frati VSQ

Brut Metodo Classico, 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 Flaschenreifeung. Ein Geheimtipp 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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Lombardei
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Cà dei Frati
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
Artikelnummer:	08209--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosé Cuvée dei Frati VSQ

Brut Metodo Classico
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren