



Cà dei Frati

Rosè Cuvée dei Frati

Brut Metodo Classico

Dieser Cuvée Rosè ist ein weiteres Spitzenprodukt unseres Weinguts. Die Idee eines Rosèsektes entstand bei Tisch, und wir dachten an das Potential der bereits zur Vinifikation der Rosa dei Frati verarbeiteten Trauben. Der Cuvée Rosè entsteht nach einem 24-monatigen Gärprozess auf den Hefen, während dem er sowohl olfaktorische als auch geschmackliche Komplexität erhält. Seine Perlage ist sehr fein und die Farbe, von einem antiken Rosa, offenbart sofort das Potential dieses Weins. In der Nase ist er sehr elegant mit salzigen Noten und lässt Raum für einen Hauch von kleinen roten Früchten und Rosenblättern. Am Gaumen ist er angenehm und schmackhaft, wir treffen auf fruchtige Aromen, und seine ganze Eleganz bestätigt sich. Die Perlage ist zart und schmelzhaft, die salzige Sensation und Frische betonen die Leichtigkeit, mit der sich dieser Sekt trinkt. Es ist als Aperitif geeignet, meistert aber ein komplettes Menü mit Nonchalance. Geeignet ist er auch zu aufwendig zubereiteten Fischgerichten. Mit einer Temperatur von 8° – 9°C servieren.

Expertise

Rebsorten: Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Boden: kalk- und tonhaltig, mit schlammig sandiger Auflage

Erziehungsmethode: Guyot (einfach)

Zeilen-/Stockabstand: 2,30 x 0,70

Hektarertrag: 90 Doppelzentner

Vinifikation: im Edelstahltank mit Hefekontakt

Malolaktische Gärung: keine

Ausbau und Reifung: Mindestens 24 Monate auf der Feinhefe, gefolgt von 4 Monaten Flaschenreifung nach dem Dégorgement

Alkoholgehalt: 13 %

Gesamtsäure: 6,50 g/L

Flüchtige Säure: 0,28 g/L

pH-Wert: 3,10

Trockenextrakt: 20,5 g/L

