



Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico Doc

Die südlichen Ufer des Gardasees haben die Tradition eines anmutigen, frischen und sanften Weines, wie den Rosa dei Frati, bewahrt. Ein hochwertiger Rosé, der imstande ist, mit seiner einfachen Autorität zu überraschen. Frisch, zart und energisch zugleich, ist es der Protagonist auf dem Tisch. In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten zu stimulieren. Seine Süffigkeit lädt unbeschwert zum nächsten Glas ein. Geeignet zu nicht zu fetter Wurstware, gebratenem Gemüse, Pilzen, Tomatensalat und Mozzarella, delikaten Nudelgerichten und Frühlingsrisotto, leichtem weißem Fleisch und ausgearbeiteten Fischgerichten.

Expertise

Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Boden: Kalk, Ton, Lehm und Sand

Erziehungsmethode: Guyot (einfach und doppelt)

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

Hektarertrag: 90 Doppelzentner

Vinifikation: im Edeltank mit Hefekontakt

Malolaktische Gärung: keine

Ausbau und Reifung: 6 Monate im Edeltank auf der Feinhefe, 2 Monate Flaschenreifung

Alkoholgehalt: 12,5%

Gesamtsäure: 6,50 g/L

Flüchtige Säure: 0,28 g/L

pH-Wert: 3,15

Trockenextrakt: 20,5 g/L