



Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut Metodo Classico

Ein weiteres Flaggschiff unseres Weinguts. Die Idee zur Herstellung eines roséfarbenen Spumante entstand bei Tisch, als wir über das Potenzial der gerade für den Rosa dei Frati verarbeiteten Trauben nachdachten. Diese Rosé-Cuvée erwirbt ihre aromatische und geschmackliche Vielschichtigkeit nach ungefähr 24 Monaten Lagerung auf der Feinhefe. Ihr Auftritt im Glas mit besonders feiner Perlage und kräftigem Altrosa weckt hohe Erwartungen. Die Nase offenbart neben einer leichten Salznote eine elegante Duftpalette aus süßen, roten Früchten und zarten Rosenblüten. Am Gaumen zeigt sich dieser Schaumwein von einer angenehm prickelnden und fruchtigen Frische. Die Perle ist fein, leicht und schmeichelnd. Die Salznote und Frische garantieren einen leichten, spritzigen Trinkgenuss. Dieser Wein ist als Aperitif ein Genuss, meistert aber auch ein komplettes Menü mit Leichtigkeit. Er ist ein idealer Begleiter zu edlen und raffinierten Fischgerichten. Die Serviertemperatur liegt bei 8° - 9° C.

Expertise

Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

Boden: kalk- und tonhaltig, mit schlammig sandiger Auflage

Erziehungsmethode: Guyot (einfach)

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: 12%

Gesamtsäure: 6,50 g/L

Flüchtige Säure: 0,28 g/L

pH-Wert: 3,10

Trockenextrakt: 20,5 g/L

