1939 - 2024 85 ANNI DI VINI

Azienda agricola dal 1939

Cà dei Frati

Rosa dei Frati

Vino rosato

Dieser anmutige, frische und milde Roséwein ist ein besonders hochwertiger Vertreter der großen Rosé-Tradition am südlichen Ufer des Gardasees. Er überrascht durch seine Präsenz und Kraft, der jedoch gleichzeitig eine delikate Frische und Zartheit beiwohnt. Der Rosa dei Frati wird mühelos zum Protagonisten jeder Tafel. Sein feines Bouquet aus Blüten von Weißdorn, grünem Apfel und Wildkirsche kitzelt verführerisch in der Nase. Am Gaumen ist er vollmundig, frisch und feinwürzig und offenbart Aromen von zarten roten Beeren. Seine Leichtigkeit und lebhafte Säure lädt zum unbekümmerten Trinken ein. Der Roséwein ist ein idealer Begleiter zu mageren italienischen Wurstspezialitäten, gebratenem Gemüse, Pilzen, Mozarella und Tomaten, erlesenen Pastagerichten, Frühlings-Risotto, hellem, leichten Fleisch und aufwändig zubereitetem Fisch. Die Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° C.

Expertise

Rebsorten: Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera
Boden: Kalk, Ton, Lehm und Sand
Erziehungsmethode: Guyot (einfach und doppelt)
Vinifikation: Im Edelstahltank mit Hefekontakt
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau und Reifung: 6 Monate im Edelstahltank 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