1939 -2024 85 ANNI DI VINI

Azienda agricola
dal 1939

Cà dei Frati®

Rosè Cuvée dei Frati

Extra Brut Metodo Classico

La Cuvée Rosè rappresenta un ulteriore fiore all'occhiello della nostra produzione. L'idea di uno spumante in rosa è nata a tavola, pensando alle potenzialità delle uve già utilizzate nella produzione del Rosa dei Frati. La Cuvée Rosè viene ottenuta dopo una sosta sui lieviti di circa 24 mesi durante i quali assume complessità sia olfattiva che gustativa. Il suo perlage è molto fine e il suo colore, di un rosa antico, fa subito intuire la sua potenzialità. Al naso è estremamente elegante con note saline che lasciano spazio a sentori di piccoli frutti rossi e di petalo di rosa. Al palato è piacevole e gustoso, si ritrovano i sapori fruttati e si riconferma tutta l'eleganza. La bollicina è delicata e carezzevole, la sensazione salina e la freschezza evidenziano la facilità di beva di questo spumante. E' ideale all'aperitivo e riesce a gestire con maestria l'intero pasto. Indicato con piatti a base di pesce, anche con preparazioni elaborate. Servire alla temperatura di 8° - 9° C.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera
Composizione del terreno: calcareo - argilloso, limoso e sabbioso
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Tipo di vinificazione: in acciaio
Fermentazione malolattica: non svolta
Affinamento e evoluzione: circa 24 mesi sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
Grado alcolico: 12%
Acidità totale: 6,50 g/L
Acidità volatile: 0,28 g/L
pH: 3,10
Estratto secco: 20,5 g/L