



CUVÉE DEI FRATI

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT METODO CLASSICO
EXTRA BRUT QUALITY SPARKLING WINE CLASSIC METHOD
SPUMANTE-WEIN VON EXTRA-BRUT-QUALITÄT NACH KLASSISCHER METHODE

Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 12,5 % vol
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI
PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES
PRODUZIERT IN ITALIEN - ENTHÄLT SULFITE

I risultati ottenuti da questa Cuvée sono davvero sorprendenti. Le nostre uve così ricche di acidità fissa ci hanno fatto pensare alla produzione di un metodo classico in linea con quelli delle migliori realtà spumantistiche italiane. Perlage fine e continuo, colore giallo brillante con riflessi verdi è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note agrumate, floreali e sentori di pesca. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all’acidità che stimola la salivazione. Ideale per l’aperitivo ma anche a pasto, è capace di manifestare tutta la versatilità di un metodo classico. Ottimo sul pesce d’acqua dolce, sui pollami, carni bianche fredde e insalate estive. Sposa con successo un Parmigiano di livello. Servire alla temperatura di 8° – 9° C.

The results obtained by this Cuvée are truly surprising. Our grapes, so rich in fixed acidity, made us think of production by the classic method in line with those of the best Italian companies in the production of sparkling wine. A fine continuous perlage, it appears to us in the glass as a bright yellow colour with green highlights. Fragrant to the nose, with hints of citrus, flowers and traces of peach. The silky and creamy carbonate makes room for the acidity to stimulate salivation. Perfect as an aperitif but also able to display all the versatility of the classic method when accompanying meals. Excellent with freshwater fish, during the entire meal, with poultry, cold white meats and summer salads. Combines successfully with a quality Parmesan cheese. Serve at a temperature of 8° - 9° C.

Die Qualität dieser Cuvée ist bemerkenswert. Es ist uns gelungen, aus unseren Trauben mit ihrem hohen Gehalt an nichtflüchtigen Säuren eine Cuvée nach der klassischen Methode zu kreieren, die den besten Schaumweinen Italiens in nichts nachsteht. Er präsentiert sich im Glas leuchtendes gelb mit grünlichen Reflexen und feiner, langanhaltender Perlage. In der Nase liegen Fruchtnoten und Aromen, die an Zitrus, Blüten und Pfirsich erinnern. Die bewusst reduzierte Kohlensäure macht den Spumante seidig und cremig und lässt der Säure Raum. Der lange, trockene Nachhall verführt uns zum nächsten Glas. Die Cuvée dei Frati ist ein idealer Aperitif, zeigt aber auch zum Essen ihre unglaubliche Vielseitigkeit. Der Wein passt zu feinem Süßwasserfisch, Poularde, hellem, kaltem Fleisch, sommerlichen Salaten – kurzum, zu allen Gängen. Auch für hochwertigen Parmesan ist er der optimale Partner. Die Serviertemperatur liegt bei 8° – 9° C.

Ingredienti
uva, mosto di uve concentrato, sciroppo zuccherino, sciroppo di dosaggio, agenti stabilizzanti (acido citrico, gomma arabica, acido metatartarico), conservanti e antiossidanti (**solfiti**, acido L-ascorbico).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Ingredients
Grape must, concentrated grape must, sugar syrup, dosage syrup, stabilizing agents (citric acid, gum arabic, metatartaric acid), preservatives and antioxidants (**sulfites**, L-ascorbic acid).
Bottled in a protective atmosphere.

Zutaten
Traubenmost, Traubenmostkonzentrat, Zuckersirup, Dosiersirup, Stabilisatoren (Citronensäure, Gummi arabicum, Metatartarsäure), Konservierungs- und Antioxidationsmittel (**Sulfite**, L-Ascorbinsäure).
Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		300 kJ 72 kcal
Grassi - Fat - Fett		0 g
	di cui Acidi Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate		1 g
	di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g