



ROSA DEI FRATI

VINO ROSATO 2025

ROSÉ WINE 2025

ROSÉWEIN 2025

Annata – Year – Jahrgang: 2025

Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 12,5 % vol

PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI

PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES

PRODUZIERT IN ITALIEN - ENTHÄLT SULFITE

Un rosato di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco, delicato e incisivo al contempo, è in grado di essere protagonista della tavola. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza. Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa. Servire alla temperatura di 8° – 10° C.

A high level Rosé with a great capacity to surprise with its simple authority. Fresh, delicate yet sharp at the same time, it is capable of being the centrepiece of the table. To the nose, there are clear hints of hawthorn flowers, green apple and wild cherry. In the mouth, it is tasty, fresh, savoury and able to stimulate the palate thanks to its sharp acidity and hints of small red fruit. The ease of drinking encourages a carefree attitude by the second glass. Recommended with lean cured meats, fried vegetables, mushrooms, tomato and mozzarella salad, delicate pasta and spring risottos, light white meat and strongly flavoured fish. Serve at a temperature of 8° – 10° C.

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, Mozzarella und Tomaten, erlesenen Pastagerichten, Frühlings-Risotto, hellem, leichten Fleisch und aufwändig zubereitetem Fisch. Die Serviertemperatur liegt bei 8° – 10° C.

Ingredienti

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

Ingredients

grapes, concentrated grape must, stabilizing agents (citric acid, gum arabic, carboxymethylcellulose), preservatives and antioxidants (**sulfites**, L-ascorbic acid).
Bottled in a protective atmosphere.

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren (Citronensäure, Gummi arabicum, Carboxymethylcellulose), Konservierungs- und Antioxidationsmittel (**Sulfite**, L-Ascorbinsäure).
Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		317 kJ 76 kcal
Grassi - Fat - Fett		0 g
	di cui Acidi Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate		1,5 g
	di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	0,9 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g