



Cuvée dei Frati Spumante Brut VSQ Metodo Classico

Erzeuger:	Weingut Cà dei Frati
Herkunft:	Lombardei Sirmione am Gardasee
Rebsorten:	90% Turbiana, 10% Chardonnay
Boden:	Kalk- und tonhaltig



Ausbau/Reife:	Vergärung des Grundweines teilweise im Edelstahl, teilweise im Barrique, malolaktische Gärung sowohl im Stahl als auch im Holz, Flaschengärung (Metodo classico), 24 Monate Lagerung auf der Hefe, weitere vier Monate auf der Flasche nach dem Degorgement.
Eigenschaften:	Mittleres Goldgelb, sehr feine, langanhaltende Perlage. Aromen von Bisquit, Heu, getrockneten Tabakblättern, die bewusst reduzierte Kohlensäure lässt den Spumante wie Seide über den Gaumen gleiten, gute Länge.
Ideal zu:	Als Aperitif sowie zu Süßwasserfischen, Geflügel, hellem Fleisch, sommerlichen Salaten, Parmesan.
Besonderheiten:	Obwohl es am Gardasee keine Tradition für Schaumwein gibt, zeigt Cà dei Frati, dass es auch in diesem Gebiet mit der klassischen Methode möglich ist, elegante und angenehme Schaumweine zu bereiten.