



Cuvée dei Frati Spumante Brut Dosaggio Zero

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



Ausbau/Reife:	Direktpressung. Vergärung im Edelstahl, Flaschengärung (Metodo classico), mindestens 24 Monate Lagerung auf der Hefe, weitere vier Monate auf der Flasche.
Eigenschaften:	Goldgelb mit goldenen Reflexen. Sehr feine, langanhaltende Perlage. In der Nase Aromen von Keksen, Brot und frischem Obst. Die seidige und cremige Kohlensäure weicht der Säure, die den Speichelfluss anregt. Am Gaumen Noten von Keksen und Haselnüssen.
Ideal zu:	Als Aperitif sowie zu Süßwasserfischen, hellem, kaltem Fleisch, sommerlichen Salaten.
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.