



Rosé Cuvée dei Frati Spumante Brut VSQ Metodo Classico

Erzeuger: Weingut Cà dei Frati

Herkunft: Lombardei
Sirmione am Gardasee

Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese,
Barbera

Boden: Kalk- und tonhaltig, schlammig und
sandig.



Ausbau/Reife: Maischegärung im Stahltank, zweite Gärung auf der Flasche (Metodo Classico), der Spumante verbleibt dann 24 Monate auf der Feinhefe, mindestens vier weitere Monate Reifung in der Flasche.

Eigenschaften: Kräftiges Altrosa, feine, lang anhaltende Perlage.
Elegante Noten von roten Früchten, mineralisch, auch Aromen von Rosen erkennbar; erfrischende, feine Kohlensäure am Gaumen, auch hier Mineralität und Frucht spürbar, sehr angenehm und cremig.

Ideal zu: Als Aperitif, zu Fischgerichten, Krustentieren, leichten Nudelgerichten, gut gekühlt bei 8° bis 9° C servieren.