



Cà dei Frati

## Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico Doc

Die südlichen Ufer des Gardasees haben die Tradition eines anmutigen, frischen und sanften Weines, wie den Rosa dei Frati, bewahrt. Ein hochwertiger Rosé, der imstande ist, mit seiner einfachen Autorität zu überraschen. Frisch, zart und energisch zugleich, ist es der Protagonist auf dem Tisch. In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten zu stimulieren. Seine Süffigkeit lädt unbeschwert zum nächsten Glas ein. Geeignet zu nicht zu fetter Wurstware, gebratenem Gemüse, Pilzen, Tomatensalat und Mozzarella, delikaten Nudelgerichten und Frühlingsrisotto, leichtem weißem Fleisch und ausgearbeiteten Fischgerichten.

### Expertise

**Rebsorten:** Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera

**Boden:** Kalk, Ton, Lehm und Sand

**Erziehungsmethode:** Guyot (einfach und doppelt)

**Zeilen-/Stockabstand:** 2,30 x 0,70

**Hektarertrag:** 90 Doppelzentner

**Vinifikation:** im Edelstahltank mit Hefekontakt

**Malolaktische Gärung:** keine

**Ausbau und Reifung:** 6 Monate im Edelstahltank

auf der Feinhefe, 2 Monate Flaschenreifung

**Alkoholgehalt:** 12,5%

**Gesamtsäure:** 6,50 g/L

**Flüchtige Säure:** 0,28 g/L

**pH-Wert:** 3,15

**Trockenextrakt:** 20,5 g/L

