



Rosé Cuvée dei Frati Spumante Brut VSQ Metodo Classico

Erzeuger: Weingut Cà dei Frati

Herkunft: Lombardei
Sirmione am Gardasee

Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese,
Barbera



Ausbau/Reife: Maischegärung im Stahltank, 2. Gärung auf der Flasche (Metodo Classico), der Spumante verbleibt dann 24 Monate auf der Feinhefe, danach 4 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, Fischgerichten, Krustentieren, leichten Nudelgerichten, gut gekühlt bei 8° bis 9° C servieren.

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2009