



Azienda agricola  
dal 1939

**Cà dei Frati**

---

---

**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.