



## Rosé Cuvée dei Frati

Extra Brut VSQ, Cà dei Frati

Un subtil rosé effervescent du lac de Garde

### Description:

Ce rosé fruité aux bulles délicates est composé des cépages rouges les plus répandus sur les bords du lac de Garde. La fermentation en bouteille sur lies pendant 24 mois selon la méthode classique s'accompagne d'un élevage supplémentaire en bouteille de plusieurs mois. Un secret d'initiés de la maison Cà dei Frati qui sublimerà vos apéritifs et plats de poisson.

### Note de dégustation:

Rosé lumineux, avec des accents pelure d'oignon. Groseilles rouges et framboises au nez ouvert, également un peu de silex et une touche de cannelle. Attaque douce, laissant place à de petites baies rouges, maintenant aussi des fraises, soutenue par quelques notes de brioche et doux un perlage, intensité aromatique soutenue, équilibré ; juteux dans la finale persistante et pleine de finesse.

### Accompagne idéale:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Lombardie

### Sous-région:

Divers Lombardie

### Producteur:

Cà dei Frati

### Notation(s):

Falstaff 91/100, Score 18.5/20

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera

### Référence:

08209--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Rosé Cuvée dei Frati**

Extra Brut VSQ  
Cà dei Frati

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés