Ca dei Frati Rosa dei Frati



REGION
Venetien

CHARAKTERISIERUNG
In der Nase Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund schmackhaft, frisch, pikant mit lebhafter Säure. Frisch, zart und energisch zugleich. Seine Süffigkeit lädt unbeschwert zum nächsten Glas ein.

SERVIERTEMPERATUR
8-11°C

SERVIEREMPFEHLUNG
Perfekt zu gebratenem Gemüse, delikaten Nudel- und Reisgerichten, weißem Fleisch.

Artikelnummer: FRATIROSA

Produkteigenschaften

Rebsorte	Marzemino, Barbera, Sangiovese, Groppello
Farbe	Rosé
Anbaugebiet	Lombardei
Geschmacksstufe	Trocken
Herkunftsland	Italien

Allergene

Sulfit	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Säuregehalt	5,6 g/l
Zuckergehalt	3,5 g/l

Zusätzliche Informationen

Die südlichen Ufer des Gardasees haben die Tradition eines anmutigen, frischen und sanften Weines, wie den Rosa dei Frati, bewahrt.

Inverkehrbringer: Az. Agr. Cà dei Frati, Via Frati, 22, 25019 Lugana di Sirmione (BS), Italien

Zum Produkt