

# 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

<b>Rebsorte</b>	Marzemino, Barbera, Sangiovese, Groppello
<b>Farbe</b>	Rosé
<b>Anbaugebiet</b>	Lombardei
<b>Geschmacksstufe</b>	Trocken
<b>Herkunftsland</b>	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](#)