



---

---

## Rosa dei Frati

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Cà dei Frati</b>
<b>Herkunft:</b>	Lombardei Sirmione und Desenzano am Gardasee
<b>Rebsorten:</b>	60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
<b>Boden:</b>	Kalk- u. tonhaltig, schlammig u. sandig.



<b>Ausbau/Reife:</b>	Vergärung im Edelstahl mit kurzem Schalenkontakt, danach für mehrere Monate auf der Feinhefe.
<b>Eigenschaften:</b>	Zartes Lachsrosa. Leicht und duftig mit delikater Frucht, Aromen von Weißdorn und kleinen, roten Beeren, erfrischend fruchtig, elegant mit schönem Säurespiel.
<b>Ideal zu:</b>	Vitello Tonnato, Insalata Caprese, frittiertem Gemüse, Pasta, "Frühlingsrisotto", hellem Fleisch, Fisch.
<b>Besonderheiten:</b>	Die Weinberge liegen in unmittelbarer Nähe des Gardasees. Das milde Seeklima erlaubt es, die Trauben spät, reif und gesund zu ernten.