



Cà dei Frati - Rosa dei Frati

Riviera del Garda Bresciano Doc

Le rive meridionali del Benaco hanno conservato da sempre la tradizione di un vino leggiadro, fresco e gentile come il Rosa dei Frati. Un Chiaretto di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco e delicato ma incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola.

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica.

In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza.

Indicato con i salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte e funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

Vitigni utilizzati:

Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Provenienti dai vigneti:

I Frati - Sirmione

La Tür- Desenzano del Garda

Composizione del terreno:

calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento:

Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione:

in acciaio con lieve contatto macerativo

Affinamento e evoluzione:

in acciaio sui lieviti fino a 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

12,5%

