

Ca dei Frati „ Rosa dei Frati ” 2024 Lago di Garda

Vino rosato 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I0204716

Růžové tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Gropello, Marzemino, Sangiovese a Barbera vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Lombardie, Lago di Garda - suché

Jižní břehy Benaco již dlouho uchovávají tradici výjimečného, čerstvého a půvabného vína, jako je Rosa dei Frati. Rosé na vysoké úrovni s velkou kapacitou, Vás může překvapit svou jednoduchou autoritou. Svěží, delikátní, ale zároveň ostré, může být středobodem stolu. Ve vůni jsou jasné náznaky hlohových květů, zeleného jablko, bílých mandlí a třešní.

V chuti je chutné, svěží, pikantní a díky své ostré kyselosti a náznakům malého červeného ovoce je schopen příjemně stimulovat chuťové vjemy. Snadnost pití podporuje bezstarostný přístup u druhé sklenice. Doporučuje se s uzeným masem, smaženou zeleninou, žampiony, rajčaty a mozzarellou, jemnými těstovinami a jarními rizoty, světlým bílým masem a silně ochucenými rybami.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Ca dei Frati „ Rosa dei Frati ” 2024 Lago di Garda

Vino rosato 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Toto nádherné světle růžové rosé je složeno z klasických místních odrůd včetně Groppello, Marzemino, Sangiovese a Barbera pěstovaných v blízkosti břehů jezera Garda. Ovoce pochází ze dvou vinic v majetku, "I Frati" v Sirmione a "La Tur" v Desenzanu, které mají křídové, písčité a vápenaté půdy nejvyšší kvality. Ve vinařství se mošt krátce maceruje na slupkách, aby se získala barva, a poté se vinifikuje a zraje v nerezových tancích, aby se zachovala živost a přirozená chuť hroznů. Vůně se otevírá okouzlujícími tóny červeného rybízu, třešní a zralých jahod, zatímco první doušek odhalí živou, osvěžující kyselinku, lehké tělo a čistý závěr. Díky živému chuťovému profilu se skvěle hodí jako aperitiv k bazénu nebo na zahradu. Velmi dobře se hodí také k lososovi, pečenému kuřeti a rybím pokrmům podávaným ve smetanové omáčce. Ca dei Frati patří rodině Dal Cero již po několik generací, ačkoli samotná usedlost pochází nejméně z roku 1782. V posledních několika desetiletích se rodina věnuje rozšiřování panství a zlepšování kvality. Nyní obhospodařují přibližně 160 hektarů vinic a jsou považováni za nejlepšího producenta v celé Luganské oblasti.

Hlavní parametry

Značka	Ca 'Dei Frati
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Barva	růžová & rosé & pink
Ročník	2024
Klasifikace původu	VdT
Odrůda	Barbera, Marzemino, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Výroba	Sur Lie
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Ca 'Dei Frati Azienda Agricola, Via Frati, 22, 25019 Sirmione BS, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l

Nutriční hodnoty na 100 ml	
Energie:	
317 kJ – 76 kcal	
Tuky:	
0 g	
Výživové údaje	z toho nasycené mastné kyseliny:
	0 g
	Sacharidy:
	1,5 g
z toho cukry:	
0,9 g	