



Cà dei Frati

Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico 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 Rosato 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 salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Composizione del terreno: calcareo, argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: in acciaio con lieve contatto macerativo

Malolattica: Non svolta

Affinamento e evoluzione: in acciaio sui lieviti fini 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: 6,50 g/L

Acidità volatile: 0,28 g/L

pH: 3,15

Estratto secco: 20,5 g/L

