



ACQUISTATO IL

Rosa dei Frati DOC 2022

2022

Gustoso, fresco e sapido



Rosa dei Frati, Riviera del Garda classico DOC, è il piacevolissimo rosato proposto qui da Cà dei Frati. Un rosato di "alto livello", capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco e delicato ma allo stesso tempo incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola. Nasce da uve Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera. Una vinificazione semplice in acciaio, che inizia con un breve contatto macerativo. Solo poche ore. Quel tanto che basta per raggiungere la giusta punta di rosa. Completa la lavorazione una fase di affinamento in acciaio, sui lieviti fini per circa 6 mesi, seguiti da altri 2 mesi in bottiglia. Rosa tenue di media intensità, al naso presenta sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca, invece, è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare a lungo il palato. Facile (anche troppo) da bere, invita al bicchiere successivo, specie se abbinato a stuzzichini golosi come salumi, verdure in pastella o la classica caprese, regina dell'estate.

Cà dei Frati è sinonimo di viticoltura di qualità nella regione del Lago di Garda. Dal 1939 è un punto di riferimento per tutti i produttori locali, e una realtà capace di imporre i suoi vini su tanti mercati internazionali, grazie anche ai numerosi premi e importanti riconoscimenti ottenuti. Il suo nome richiama l'antico legame con la città di Sirmione. Un tempo, infatti, tutta la zona di Lugana sulla sponda bresciana era conosciuta come "luogo dei fratti" perché di proprietà della curia vescovile. E un documento del 1782 testimonia che già all'epoca qui si produceva vino. La famiglia Dal Cero è l'anima di questa bella azienda ed è responsabile, in positivo, anche della nascita della DOC e del successo che il vino Lugana ha ottenuto in questi anni. Tradizione e innovazione vanno a braccetto sulle sponde del lago di Garda.

La Vigna

Terreno	calcareo, argilloso, limoso e sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot semplice e doppio
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Lombardia
Uve	Gropello 55%, Marzemino 15%, Sangiovese 15%, Barbera 15%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento 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.

Vinificazione in acciaio con lieve contatto macerativo. Svolta in acciaio sui lieviti fini 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

Sensazioni Al naso arricchisce l'esperienza sensoriale con note di biancospino, mela verde, ciliegia selvatica e mandorla bianca. In bocca si dimostra capace di sorprendere per la sua autorevolezza: si mantiene fresco e delicato grazie alla piacevole acidità che ne designa la spensierata facilità di beva, ma nello stesso tempo incisivo e capace di essere eletto, a pieno titolo, versatile protagonista della tavola.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.