

Produktinformation

Rosa dei Frati Garda classico rosé 2022 (0,375lt.) - Ca dei Frati

Art-Nr.: CdFR / Marke: [Cà dei Frati Az. Agr. - Via Frati 22 - IT-25019 Sirmione](#)



8,30EUR / Flasche

Grundpreis: 22,13EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	7,60EUR - Sie sparen 0,70EUR,
Flaschen	Grundpreis: 20,27EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.





Produktinformation

Jahrgang: 2022

Inhalt: 0,375lt.

Technische Daten

Verwendete Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Lagen: I Frati - Sirmione La Tür - Desenzano del Garda

Bodenzusammensetzung: lehmhaltiger Kalk, Sand

Anbaumethode: Einfach- und Doppel-Guyot

Vergärung: im Edelstahl mit kurzem Schalenkontakt

Ausbau: Im Edelstahltank 6 Monate auf der Feinhefe und 2 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 12,5%

Gesamtsäure: 6,50 g/L

Beschreibung: Würzig, saftig und nach Waldfrüchten duftende Blume. Am Gaumen kräftig, mit Struktur, Schmelz und einer eingebundenen Säure.

Das milde, mediterrane Klima schenkt uns diesen lachsfarbenen Roséwein, den wir am Gardasee Chiaretto nennen, und der nur in wenigen Gebieten Italiens so gut gelingt wie bei uns. Er ist leicht und duftig, mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe. Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf. Sein stets frischer Geschmack wirkt stimulierend. Ein Wein, von dem man gerne auch ein zweites Glas trinkt. Am besten schmeckt der Chiaretto zu Salami, zu frittiertem Gemüse, jeder Art von Nudeln sowie zu Frühlingsrisotti, hellem Fleisch und zu Fischgerichten.

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Allergenhinweis: Enthält Sulfite
