Produktinformation

Rosa dei Frati Garda classico rosé 2022 DOC - Ca dei Frati

Art-Nr.: 157 / GTIN: 8058456380476 / Marke: Cà dei Frati Az. Agr. - Via Frati 22 - IT-25019 Sirmione





Sonderangebot

12,70EUR / Flasche

Unser alter Preis ~~13,95EUR~~ (Sie sparen 1,25EUR)
Das Angebot endet am 11.04.2024.

Grundpreis: 16,93EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. Versand

Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Produktinformation

Jahrgang: 2022
Inhalt: 0,75lt.
Technische Daten
Verwendete Rebsorten: Groppello, Marzemino, Sangiovese und 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.
Anbauland: Italien
Region: Lombardei
Enthält Sulfite