



---

---

## Rosa dei Frati

---

---

**Erzeuger:** Weingut Cà dei Frati

**Herkunft:** Lombardei  
Sirmione und Desenzano am  
Gardasee

**Rebsorten:** 60% Groppello, 15% Marzemino,  
15% Sangiovese, 10% Barbera

**Boden:** Kalk- u. tonhaltig, schlammig u. sandig.



**Ausbau/Reife:** Vergärung im Edelstahl mit kurzem Schalenkontakt, danach für mehrere Monate auf der Feinhefe.

**Eigenschaften:** Zartes Lachsrosa.  
Leicht und duftig mit delikater Frucht, Aromen von Weißdorn, grünem Apfel, Mandel, erfrischend fruchtig, elegant mit schönem Säurespiel.

**Ideal zu:** Salami, frittiertem Gemüse, Pasta, "Frühlingsrisotto", hellem Fleisch, Fisch.

**Besonderheiten:** Die Weinberge liegen in unmittelbarer Nähe des Gardasees. Das milde Seeklima erlaubt es, die Trauben spät, reif und gesund zu ernten.