



Ca dei Frati Cuvée dei Frati N/V

Kraj: Włochy

Region: Lombardia

Apelacja: Vino Spumante di Qualita

Szczep: 90% Turbiana, 10% Chardonnay

Fermentacja: w stali (I fermentacja), w butelce (II fermentacja)

Dojrzewanie: 24 miesiące na osadzie w butelce

Aromat: brioszka, herbatnik, dojrzałe jabłko, orzechy włoskie, siano, słodki tytoń

Smak: delikatnie wytrawne, kremowe, orzeźwiające, soczyste, jabłko, orzech, krzemień

Food pairing: ryby rzeczne i jeziorne, sałaty z krewetkami lub drobiem, wędliny i średnio-dojrzałe sery owcze i kozie

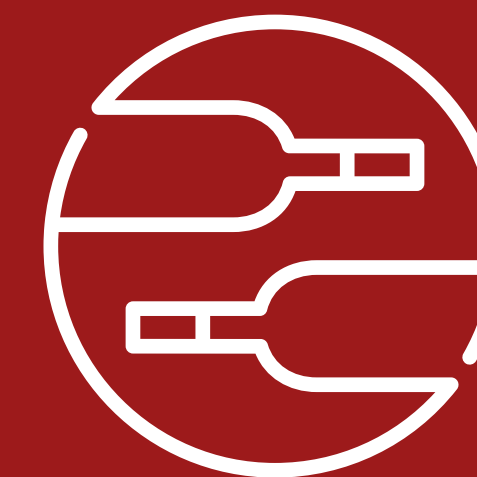
Cukier resztkowy: 8,3 g/l

Kwasowość: 6,2 g/l

Alkohol: 13%

Nota degustacyjna 18.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINO NA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl
winonabutelki@mlynska12.pl
+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych
restauracjach.