



Ca dei Frati Rose Cuvee dei Frati N/V

Kraj: Włochy

Region: Lombardia

Apelacja: Vino Spumante di Qualita

Szczep: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

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

Dojrzewanie: 24 miesiące na osadzie w butelce

Aromat: maliny, truskawki, kefir, płatki róż, pieczony rabarbar, brioszka, krzemień

Smak: delikatnie wytrawne, kremowe, soczyste, umiarkowanie kwasowe, maliny, krzemień

Food pairing: łosoś teriyaki, pad thai z krewetkami, carpaccio z tuńczyka

Cukier resztkowy: 6,4 g/l

Kwasowość: 6,3 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.