



Cà dei Frati®

Rosè Cuvée dei Frati

Brut Metodo Classico



La Cuvée Rosè rappresenta un'ulteriore fiore all'occhiello della nostra produzione. L'idea di uno spumante in rosa è nata a tavola, pensando alle potenzialità delle uve già utilizzate nella produzione del Rosa dei Frati. La Cuvée Rosè viene ottenuta dopo una sosta sui lieviti di 24 mesi durante i quali assume complessità sia olfattiva che gustativa. Il suo perlage è molto fine e il suo colore, di un rosa antico, fa subito intuire la sua potenzialità. Al naso è estremamente elegante con note saline che lasciano spazio a sentori di piccoli frutti rossi e di petalo di rosa. Al palato è piacevole e gustoso, si ritrovano i sapori fruttati e si riconferma tutta l'eleganza. La bollicina è delicata e carezzevole, la sensazione salina e la freschezza evidenziano la facilità di beva di questo spumante. E' adatto all'aperitivo e riesce a gestire con maestria l'intero pasto. Indicato con piatti a base di pesce anche con preparazioni elaborate. Servire alla temperatura di 8° - 9°.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Composizione del terreno: calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: in acciaio con lieve contatto macerativo

Malolattica: non svolta

Affinamento e evoluzione: 24 mesi minimo sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,50 g/L

Acidità volatile: 0,28 g/L

pH: 3,10

Estratto secco: 20,5 g/L