



Cà dei Frati



## Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico Doc

*Le rive meridionali del Benaco hanno conservato da sempre la tradizione di un vino leggiadro, fresco e gentile come il Rosa dei Frati. Un Rosato di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco e delicato ma incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con un atteggiamento di spensieratezza. Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.*

### **Dati tecnici**

**Vitigni utilizzati:** Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

**Composizione del terreno:** calcareo, argilloso, limoso e sabbioso

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice e doppio

**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:** in acciaio sui lieviti fini 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 12,5%

**Acidità totale:** 6,50 g/L

**Acidità volatile:** 0,28 g/L

**pH:** 3,15

**Estratto secco:** 20,5 g/L