



Vin: Rosa dei Frati  
 Producent: Cà dei Frati  
 Druer: Gropello, Marzemino, Sangiovese og Barbera  
 Alkohol: 13%

### Vinificering og modning

Ren ståltankslagret rosé der får 6 måneder på tank og dernæst 2 måneder på flaske inden den frigives. Temperaturen holdes ret lavt under fermentation, for at bevare friskheden og rankheden. Skallerne fra druerne fjernes efter kort tids maceration, hvorved den fine lyse roséfarve fremkommer, og man undgår unødvendige tanniner, som jo sidder i skallerne.

### Smag

Vinen er meget ekspressiv i næsen, og har flotte nuancer af hvidtjørn, grønne æbler, vilde kirsebær og mandler. I smagen går en del af nuancerne igen, men her er mere udpræget smag af røde bær. Vinen har en perfekt balance med en forfriskende og rensende syre der giver en lyst til et glas mere.

### Nydes til

Vinen er den perfekte ledsager til forretter bestående af kolde eller varme antipasti, fiskeretter, gerne grillet, eller skaldyr. Den passer også glimrende til delikate, sommerlige pastaretter, salater og til snacks på terrassen.

### Serveringstemperatur

10 °C.

(Indeholder sulfitter)

