Azienda agricola
dal 1939
Cà dei Frati



ROSÉ CUVEE DEI FRATI

VINO SPUMANTE DI QUALITÁ EXTRA BRUT METODO CLASSICO
QUALITY SPARKLING WINE EXTRA BRUT CLASSIC METHOD
QUALITÄTSSEKT EXTRA BRUT KLASSISCHE METHODE

Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 12 % vol
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI
PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES
PRODUZIERT IN ITALIEN - ENTHÄLT SULFITE

La Cuvée Rosé rappresenta un ulteriore fiore all'occhiello della nostra produzione. 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' ideale 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° C.

The Cuvée Rosé is another jewel in the crown of our production. It has very fine perlage and its colour, antique pink, immediately displays its potential. To the nose, it is extremely elegant with saline notes that leave room for hints of small red fruit and rose petal. Pleasant and tasty on the palate, the fruity flavours return and all the elegance is restated. Its perlage is delicate and caressing, the saline sensation and the freshness make this sparkling wine very easy to drink. It is suitable as an apertif or as a masterful accompaniment for an entire meal. Recommended with fish-based dishes, even with elaborate preparation. Serve at a temperature of 8°- 9° C.

Ein weiteres Flaggschiff unseres Weinguts. Ihr Auftritt im Glas mit besonders feiner Perlage und kräftigem Altrosa weckt hohe Erwartungen. Die Nase offenbart neben einer leichten Salznote eine elegante Duftpalette aus süßen, roten Früchten und zarten Rosenblüten. Am Gaumen zeigt sich dieser Schaumwein von einer angenehm prickelnden und fruchtigen Frische. Die Perle ist fein, leicht und schmeichelnd. Die Salznote und Frische garantieren einen leichten, spritzigen Trinkgenuss. Dieser Wein ist als Aperitif ein Genuss, meistert aber auch ein komplettes Menü mit Leichtigkeit. Er ist ein idealer Begleiter zu edlen und raffinierten Fischgerichten. Die Serviertemperatur liegt bei 8°- 9° C.

Ingredienti
uva, sciroppo zuccherino, stabilizzanti (acido metatartarico, acido citrico, gomma arabica), conservanti (**solfiti**), antiossidanti (acido L-ascorbico).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Ingredients
Grapes, sugar, stabilizers (metatartaric acid, citric acid, gum arabic), preservatives (**sulphites**), antioxidants (L-ascorbic acid).
Bottled in a protective atmosphere.

Zutaten
Trauben, Zuckersirup, Stabilisatoren (Metatartarsäure, Zitronensäure, Gummi arabicum), Konservierungsstoffe (**Sulfite**), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure).
Abgefüllt unter Schutzatmosphäre.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		301 kJ 72 kcal
Grassi - Fat - Fett	 di cui Acidi Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	0 g 0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	 di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	1,1 g 0 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g