

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico DOC Cà dei Frati



En af vores mest karakteristiske rosé'er der med sin charme skiller sig ud fra mængden af mere anonyme vine af samme type.

Prøv den til f.eks. jomfruhummer. Et perfekt match.

adriatvinimport.dk



I den sydlige ende af Gardasøen, hvor Lombardiet lige akkurat endnu ikke er blevet til Veneto, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati, nærmest i hjertet af produktionsområdet for Lugana DOC. Navnet – *Munkenes hus* - er ikke tilfældigt, men vidner om, at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er også dokumenteret, at der har været produceret vin her, helt tilbage til i hvert fald 1782. Felice dal Cero, der kom fra en vindyrkende familie nær Verona, købte dette hus i Lugana di Sirmione i 1939 og begyndte at dyrke vin og hans søn, Pietro dal Cero, var med til at flaske den første Lugana fra Casa dei Frati, senere omdøbt til Cà dei Frati. Nu er det Pietros voksne børn, Igino, Gian Franco og Anna Maria, der leder familieejendommen og vinbruget har i årtier været et pejlemærke for vinene fra området. Den grønne drue Turbiana er Luganas særlige bidrag til vinverdenen. Den var tidligere kendt som Trebbiano di Lugana, men i 2008 kunne en DNA-profil vise, at varietalen i virkeligheden er en lokal form af Verdicchio. Hos Cà dei Frati omfattes Turbiana med stor veneration og man har en betydelig identitet bundet i den, og i den stål-tanklagrede I Frati, som for familien udtrykker de lokale dyrkningshabitater og druen i forening. Her antager druen sin typiske æble-, abrikos og mandelagtige karakter, mens den opnår sit mest ambitiøse udtryk i enkeltmarksvinen Brolettino, der fremviser en større rigdom, dybde og eksotik. Der er en fuld portefølje af hvide, røde og mousserende vine, en *rosato* og en *vino da uve stramature dolce*, den søde Tre Filer. Efter årtusindskiftet realiserede den oprindeligt veronesiske familie en drøm, da de erhvervede 11 ha i Valpolicella, hvorfra der nu fremstilles en Amarone.

Rosa dei Frati er familiens *rosato* og der er tradition for denne vintype på egnen. Den fremstilles med kort skindkontakt for at ekstrahere den smukke farve og tilstrækkelig med sanseproducerende stoffer til at give karakter og appel. Man har ønsket at lave en *rosato*, med detaljering i de fine, sarte aromaer, men har også vovet noget ved at tilstræbe et udtryk, der er hinsides den venlige anonymitet, der kendetegner mange repræsentanter for vintypen. Der er mange anvendelsesmuligheder: Sejlturen, terrassen, havefesten, grill-aftenen eller til et ocean af retter med fisk og lyst kød.

LOKALITET

Marker nær Sirmione, Lombardiet.

TYPE

Rosé

DRUER

Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

UDBYTTE

9000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Mosten gæres med kort skindkontakt på temperaturkontrollerede ståltanke og vinen lagres efterfølgende 6 måneder på ståltanke sui lieviti, på de døde gær-celler, for at antage større kompleksitet. Der gennemføres ikke malolaktisk gæring Der afsluttes med to måneders flaskelagring.

OPLEVElsen

Mørk laksefarve. Attraktiv næse med røde bær og vegetale noter, smagfuld og med karakter, og fin friskhed i afslutningen. En harmonisk, frisk og udtryksfuld *rosato*, der også er madglad.

ASSOCIATIONER

- Havtorn, jordbær, kirsebær
- Mandler

SERVERING

- Charcuteri-tallerken
- Smagfulde fiskeretter
- Insalata caprese

Serveringstemperatur: 5-12° C

POTENTIAL

Nydes for sin ungdom.

www.cadeifrati.it