

'Rosa dei Frati' Riviera del Garda Classico 2020

Cà dei Frati



Ook als rosé-variant is deze wijn van Cà dei Frati een onovertroffen feestje. Sappige fruitaroma's gaan hand in hand met fijne minerale tonen: geniet van het Italiaanse levensgevoel in een glas!

| | |
|--------------------|-----------------------------|
| Wijnsoort | rosé |
| Wijngoed | Cà dei Frati |
| Regio | Lombardije |
| | sangiovese |
| | barbera |
| Druivensoort | Gropello |
| | Marzemino |
| Smaak | droog |
| Serveertemperatuur | 8-10°C |
| Alcoholpercentage | 12,5% |
| Rijpingspotentieel | tot 2022 |
| Opvoeding | Roestvrijstalen tank |
| Liter | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black score: 92 punten

Met de 'I Frati' heeft het Noord-Italiaanse wijnhuis Cà dei Frati een Lugana-legende gecreëerd die de wereld veroverde. Hun 'Rosa dei Frati' Riviera del Garda Classico 2020 bewijst dat ze ook zonder DOC Laguna en met rode druiven la dolce vita in de fles kunnen brengen. De cuvée is gemaakt van de druivensoorten gropello, marzemino, sangiovese en een scheutje barbera, een combinatie die de smaak van de zomer tot leven brengt. De gropello is een oude rode variëteit die in Italië nagenoeg in de vergetelheid is geraakt. Intussen is hij bijna alleen nog te vinden op de westelijke oever van het Gardameer, aan de Riviera del Garda. Dankzij Cà dei Frati is deze streek weer tot bloei gekomen. Een groot geluk voor alle wijnliefhebbers, want deze plezierige rosé doet op geen enkele manier onder voor zijn witte Lugana-broertje!

Proefnotitie

Deze verleidelijke, zalmroze rosé zorgt van begin af aan voor blijdschap. Het bouquet onthult

aroma's van kersen, rode appels en meidoornbloesem, verrijkt met delicate tonen van amandel. In de mond valt eerst de geweldige frisheid van de wijn op, daarna ook delicate minerale tonen, aardbeien en Italiaanse kruiden. In de finale zorgt de verkwikkende ziltige kick voor het perfecte zomer gevoel.

Past perfect bij

We zijn dol op deze wijn als aperitief. Het liefst ijskoud geserveerd op een zonnig terras. De wijn is ook heerlijk bij vers gegrilde groenten, een romige risotto of een krokant gebraden snoekbaars. Deze rosé brengt u hoe dan ook in zomerse sferen!

Wijngoed

In 1939 kocht Felice Dal Cero de huidige wijnmaker van Andrea Frati. Hij kon toen nog niet vermoeden dat Cà dei Frati, gelegen in het dorp Lugana di Sirmione aan de zuidelijke oever van het Gardameer, ooit een van de meeste gewaardeerde wijnhuizen van Noord-Italië zou zijn. In de beginjaren wilde Felice Dal Cero niet alleen van de wijnbouw leven en daarom verbouwde hij ook andere producten. Hij maakte wel wijn, maar dat was puur voor eigen gebruik. Felice's zoon Pietro Dal Cero gooide het in 1969 over een andere boeg: hij bracht de eerste witte wijn van het wijnhuis op de markt onder de naam Cà dei Frati. Het was het begin van een nooit eindigend succesverhaal.

Met zijn verschillende Lugana-wijnen werd Cà dei Frati al snel een grootheid in Lombardije. Vandaag de dag bezit het wijnhuis 150 hectare wijngaarden. Naast de witte druivensoort trebbiano, waarvan de Lugana wordt gemaakt, gedijen er ook andere autochtone druivensoorten zoals corvina, corvinone, rondinella en croatina. Laatstgenoemden zijn de typische druivensoorten voor het maken van Amarone della Valpolicella. Deze wijn is dan ook te vinden in het assortiment van Cà dei Frati, evenals enkele mousserende wijnen. Het paradepaardje van Cà dei Frati is echter nog steeds de geweldige Lugana!

De wijn

De 'Rosa dei Frati' Riviera del Garda Classico 2020 van Cà dei Frati is een cuvée van 30% gropello, 30% marzemino, 30% sangiovese en 10% barbera. De wijnstokken staan in de nabijheid van het Gardameer en profiteren van de matigende invloed van het water, waardoor de druiven langzaam kunnen rijpen. Zo ontwikkelen zij een bijzonder geconcentreerd aroma. Na de oogst werden de druiven kort gemacereerd tot de gewenste zalmkleur was bereikt. Daarna vond een zachte persing en een temperatuur gecontroleerde fermentatie plaats in roestvrijstalen tanks. Hierin rustte de wijn 6 maanden op de droesem. De biologische zuurafbouw werd verhinderd om het frisse karakter van de rosé te bewaren. Tot slot rijpte de wijn nog 2 maanden in de fles.