



## 2018 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

**Beschreibung:**

Die Rotweine vom Gardasee stehen oft ein wenig im Schatten von Lugana und Co. Für den Charme, den die roten Gewächse aus diesem privilegierten Anbaugebiet zu bieten haben, ist der Ronchedone der beste Beweis – ein kraftvoller, im Barrique gereifter Rosso, der reife Frucht mit pfeffriger Würze und einem harmonischen Säuregehalt optimal verbindet.

**Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Lombardei

**Subregion:**

Diverse Lombardei

**Produzent:**

Cà dei Frati

**Bewertung(en):**

**Ausbau:**

14 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Rebsorte(n):**

45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:**

1639418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ronchedone**

Vino rosso d'Italia  
Cà dei Frati

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien   |
| <b>Bewertung(en):</b> |   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon                                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |