



## Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

La spécialité rouge de Cà dei Frati

### **Beschreibung:**

Les vins rouges du Lac de Garde sont souvent éclipsés par Lugana and Co. Pour incarner le charme des vins rouges que cette région viticole privilégiée produit, le Ronchedone est le meilleur exemple : un Rosso puissant, mûri en barrique, qui marie avec bonheur le fruit mûr avec les arômes poivrés et une acidité harmonieuse.

### **Degustationsnotiz:**

Robe rouge rubis intense, reflets grenat. Nez très ouvert de petites fraises des bois et de cerises, sur des notes florales, de verveine, d'herbe à curry, et de chocolat au lait. Attaque fougueuse, à nouveau très intensément fruitée et marquée par les baies rouges et la gelée de groseille, sur une belle note fraîche et juteuse, ainsi que des tannins souples; les arômes de fruit ne se relâchent pas jusque dans la finale persistante aux touches balsamiques.

### **Accompagne idéalement:**

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Divers Lombardie

**Produzent:** Cà dei Frati

**Elevage:** 14 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**Cépage(s):** Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1639421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Ronchedone

Vino rosso d'Italia  
Cà dei Frati

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Score 18.5/20                                              |
| <b>Cépage(s):</b>   | Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon                  |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 14 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |