



2016 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

La spécialité rouge de Cà dei Frati

Description:

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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Cà dei Frati
Notation(s):	
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	1639416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ronchedone

Vino rosso d'Italia
Cà dei Frati

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.