



2017 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.

Note de dégustation:

Rouge rubis de moyenne intensité. Notes gourmandes de baies rouges et mûres, fraises et framboises, que viennent souligner une subtile touche fumée, ainsi que des accents de chocolat au lait et de clous de girofle. Les arômes de fruits rouges se confirment dans la bouche expressive et de caractère; les tanins très tendres sont enveloppés par des notes toastées; à la fois onctueux et concentré; nuances légèrement balsamiques dans la finale juteuse.

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):

Score 17.5/20

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

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

Référence:

1639417

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):	Score 17.5/20
Cépage(s):	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.