



Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

La spécialité rouge de Cà dei Frati

Beschreibung:

I vini rossi del Lago di Garda sono spesso messi in ombra da Lugana e Co. Per incarnare il fascino dei vini rossi prodotti da questa privilegiata regione vitivinicola, il Ronchedone ne è il miglior esempio: un Rosso potente, maturato in botte, che mescola felicemente frutta matura con aromi pepati e acidità armoniosa.

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso molto aperto di fragoline di bosco e ciliegie, con note floreali, verbena, erba curry e cioccolato al latte. Attacco incandescente, ancora una volta molto intensamente fruttato e segnato da bacche rosse e gelatina di ribes, con una bella nota fresca e succosa, oltre a tannini morbidi; i sapori di frutta non mollano fino al finale persistente con note balsamiche.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cà dei Frati

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Artikellnummer: 1639422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ronchedone

Vino rosso d'Italia
Cà dei Frati

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.