



2019 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

La spécialité rouge de Cà dei Frati

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso molto aperto di fragoline di bosco e ciliegie, con note floreali, verbeni, 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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardia
Produttore:	Cà dei Frati
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1639419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ronchedone

Vino rosso d'Italia
Cà dei Frati

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.