



2012 Ronchedone

Benaco Bresciano IGT, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine: Italia

Produttore: Cà dei Frati

Valutazioni:

Vinificazione: 8 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

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

Numero di articolo: 1639412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ronchedone

Benaco Bresciano IGT
Cà dei Frati

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.