



2021 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.

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:	IT
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardie
Produttore:	Cà dei Frati
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	10% Cabernet Sauvignon, Marzemino, Sangiovese
Numero di articolo:	1639421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ronchedone

Vino rosso d'Italia
Cà dei Frati

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	10% Cabernet Sauvignon, Marzemino, Sangiovese
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.