



2015 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

Descrizione del vino:

Der Gardasee ist nicht nur eine traumhafte Urlaubsregion, sondern auch eines der besten Weinbaugebiete Italiens, in dem viele angesehene Weingüter sich befinden. Zu den bedeutendsten Unternehmen gehört das Weingut Cà dei Frati, das 1782 in dem beschaulichen Ort Lugana di Sirmione gegründet wurde.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Rubinrot, violette Reflexe. Eine vinöse Nase, die an Amarenakirschen und Himbeeren erinnert, hinzu kommen etwas Vanille und eine feine Würze, auch eine feine Kakaonote. Viel Wärme manifestiert der Gaumen, rote Früchte und Heidelbeergelee, dann auch schokoladige Noten und geröstete Haselnüsse; sehr geschmeidig und viel Trinkspass zeigend; fülliges, langanhaltendes Finale mit viel Saftigkeit.

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

Regione:

Lombardia

Sottoregione:

Divers Lombardia

Produttore:

Cà dei Frati

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

14 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

1639415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ronchedone

Vino rosso d'Italia
Cà dei Frati

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.