ACQUISTATO IL .....

"Ronchedone" Vino Rosso 2023 2023

Bello spessore e grande potenza



La sua bottiglia, importante e finemente decorata, introduce a un vino, il Ronchedone di Ca' dei Frati, che nasce nella zona delle prime colline moreniche, non troppo distanti dal Lago di Garda. Qui si ottengono vini rossi di notevole spessore e potenza. Merito del particolare microclima dell'area, e di un fortunato assemblaggio di uve Marzemino e Sangiovese, con un 10% di Cabernet. Un vino che non può passare inosservato, maturato in barrique per 14 mesi e successivamente lasciato affinare per altri 10 mesi in bottiglia. Colore rosso di bella intensità, al naso presenta ricche note di frutti rossi, mirtilli macerati, marasca sotto spirito. Poi sentori balsamici e di confettura. In bocca, invece, è decisamente potente e incisivo. Pulito e sapido, ha una bella acidità e una piacevole persistenza aromatica. E' ideale se abbinato a carni rosse cotte lentamente, ma anche selvaggina, formaggi stagionati e paste saporite.

Cà dei Frati è sinonimo di viticoltura di qualità nella regione del Lago di Garda. Dal 1939 è un punto di riferimento per tutti i produttori locali, e una realtà capace di imporre i suoi vini su tanti mercati internazionali, grazie anche ai numerosi premi e importanti riconoscimenti ottenuti. Il suo nome richiama l'antico legame con la città di Sirmione. Un tempo, infatti, tutta la zona di Lugana sulla sponda bresciana era conosciuta come "luogo dei fratti" perché di proprietà della curia vescovile. E un documento del 1782 testimonia che già all'epoca qui si produceva vino. La famiglia Dal Cero è l'anima di questa bella azienda ed è responsabile, in positivo, anche della nascita della DOC e del successo che il vino Lugana ha ottenuto in questi anni. Tradizione e innovazione vanno a braccetto sulle sponde del lago di Garda.

La Vigna

Terreno	calcareo – argilloso, limoso e sabbioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento e evoluzione: in barrique per 14 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia
Sensazioni	Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtilli macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense. Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821