



## 2017 Ronchedone

Vino rosso d'Italia, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

### **Beschreibung:**

Die Rotweine vom Gardasee stehen oft ein wenig im Schatten von Lugana und Co. Für den Charme, den die roten Gewächse aus diesem privilegierten Anbaugebiet zu bieten haben, ist der Ronchedone der beste Beweis – ein kraftvoller, im Barrique gereifter Rosso, der reife Frucht mit pfeffriger Würze und einem harmonischen Säuregehalt optimal verbindet.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot von mittlerer Intensität. Bezaubernde Noten nach roten, reifen Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren, untermalt durch eine dezente Rauchnote, Milkschokolade und etwas Gewürznelke. Viel Temperament und einen tollen Ausdruck vermittelt der Gaumen, die rotbeerigen Aromen bestätigen sich; sehr sanfte Tannine werden umhüllt von röstartigen Noten; cremig und konzentriert zugleich; leicht balsamische Noten im saftigen Abgang.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Lombardei

### **Subregion:**

Diverse Lombardei

### **Produzent:**

Cà dei Frati

### **Bewertung(en):**

Score 17.5/20

### **Ausbau:**

14 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2026

### **Rebsorte(n):**

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

### **Artikelnummer:**

1639417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Ronchedone

Vino rosso d'Italia  
Cà dei Frati

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.