

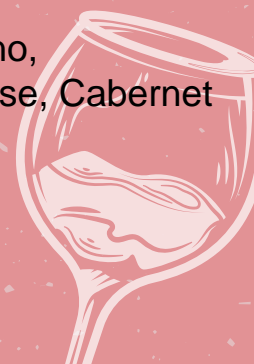
Cà dei Frati

RONCHEDONE



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	14,5 %
UVAGGIO:	Marzemino, Sangiovese, Cabernet



Nella zona ove sorgono le prime colline moreniche, si ottengono anche i vini rossi di notevole spessore e potenza ed il Ronchedone ne è l'assoluta dimostrazione. 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, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.

