


Cà dei Frati

# RONCHEDONE



## CARTA DI IDENTITÀ

<b>PROVENIENZA:</b>	LOMBARDIA
<b>FORMATO:</b>	75 cl
<b>GRADI ALCOLICI:</b>	14,5 %
<b>UVAGGIO:</b>	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.

