2022 "Ronchedone" Cà dei Frati

Vino Rosso



Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Lombardia
Produzent	Cà dei Frati
Qualitätsstufe	IGT
Ausschanktemperatur	16-18'C
Trinkreife	10 Jahre
Traubensorten	Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Awards	James Suckling 90
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35000158

Bemerkungen

Aus den Traubensorten Groppello, Marzemino, Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot wird auf Cà dei Frati ein moderner Wein hergestellt. Die Trauben entstammen allesamt dem 5,74ha grossen Rebberg gleichen Namens. Die Bodenbeschaffenheit ist extrem lehm- und kalkhaltig. Nach der Vinifikation erfolgt der Ausbau während 14 Monaten in französischen Barriques. Vor dem Verkauf lagert der Wein noch mindestens 10 Monate in der Flasche. Der Ausbau in den Barriques verleiht dem Wein eine Bereicherung der Duft- und Geruchsnuancen sowie die Fähigkeit, viele Jahre zu lagern und sich dabei harmonisch zu entfalten. Der «Ronchedone» präsentiert sich funkelnd in einer starken rubinroten Farbe mit Granatreflexen. Im Bukett ist er fein und harmonisch. Im Geschmack voll, rein und temperamentvoll, erinnert er an schwarze, reife Kirschen.

Passt zu

Reifem Käse, Rotem Fleisch, Wild

Gastrovin AG, Kriesbachstrasse 4, 8600 Dübendorf, Telefon: + 41 (0)44 802 71 71
info@gastrovin.ch, www.gastrovin.ch