



Cà dei Frati®

Ronchedone

Vino rosso

Nella zona ove sorgono le prime colline moreniche, si ottengono anche vini rossi di notevole spessore e potenza ed il Ronchedone ne è l'assoluta dimostrazione. Fortemente desiderato dal momento in cui si è avuta la sensazione che alcune zone e alcuni microclimi erano adatti per ottenere un vino come questo. Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet ne fanno un vino che non può passare inosservato. 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.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%

Composizione del terreno: calcareo - argilloso, limoso e sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e cordone speronato

Tipo di vinificazione: macerazione in acciaio con contatto prolungato

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento e evoluzione: in barrique per 14 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 6,0 g/L

Acidità volatile: 0,42 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 36 g/L

