



2013 Ronchedone

Benaco Bresciano IGT, Cà dei Frati

Die rote Spezialität von Cà dei Frati

Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe, granatrote Reflexe. Bezaubernde Noten nach roten, reifen Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren, untermalt durch süßes Vanille und Brownies, auch etwas Nelkenwürze. Viel Intensität und einen tollen Ausdruck vermittelt der Gaumen, die rotbeerigen Aromen bestätigen sich; sehr sanfte Tannine werden umhüllt von schokoladigen Noten; cremig und konzentriert zugleich; leicht balsamische Noten im langen Abgang.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Italia

Sottoregione:

Divers Lombardia

Produttore:

Cà dei Frati

Valutazioni:

Vinificazione:

14 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2021

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

1639413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ronchedone

Benaco Bresciano IGT
Cà dei Frati

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.