



RONCHEDONE CA' DEI FRATI

Il vino rosso *Ronchedone* di Cà dei Frati nasce in vigneti situati nella zona meridionale del Lago di Garda, sulle colline di Desenzano.

È prodotto con uve Marzemino, Sangiovese e una piccola percentuale di Cabernet, macerate in acciaio con contatto prolungato. Dopo la fermentazione malolattica in barriques, il vino affina in barriques per circa 14 mesi, quindi riposa in bottiglia per ulteriori 10 mesi prima di essere commercializzato.

Il *Ronchedone* presenta un colore rosso intenso. Il bouquet è ricco e deciso, con note di frutti rossi, mirtilli macerati e marasca sotto spirito, arricchite da piacevoli sentori balsamici e aromi di confettura. In bocca risulta incisivo e potente, con una buona sapidità e una bilanciata acidità. Perfetto per accompagnare carni rosse con preparazioni di media o lunga cottura, è ideale in abbinamento a selvaggina, formaggi stagionati, primi piatti e zuppe dal gusto ricco

