



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

