



Cà dei Frati - Ronchedone

Benaco Bresciano I.G.T.

Il Lago di Garda, nel sua parte meridionale è ben conosciuto per l'alta vocazione ai vini provenienti da uve a bacca bianca. 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 microclimi erano le più adatte per ottenere un vino come questo. Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet ne fanno un vino che non può passare inosservato. Naso molto ricco che presenta 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.

Vitigni utilizzati:

Marzemino, Sangiovese, e Cabernet 10%

Provenienti dai vigneti:

Ronchedone - Desenzano del Garda

La Tür- Desenzano del Garda

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

Malolattica:

svolta in barrique

Affinamento e evoluzione:

in barrique per 14 mesi, seguito da 10 mesi in bottiglia

Grado alcolico:

14,5%

