



Ca dei Frati

Italien

Lombardei



Ronchedone Vino Rosso Lombardi 2022 Ca dei Frati

Weingut

Ca' dei Frati ist, wie aus einem Dokument hervorgeht, das „von einem Haus mit Keller in Lugana berichtet, das in Sirmione der Ort der Klosterbrüder genannt wird“, seit 1782 bekannt. Im Jahr 1939 zog Felice Dal Cero, der Sohn von Domenico, der in Montecchia di Crosara in Verona Winzer war, in dieses Haus in Lugana di Sirmione und erkannte sofort, die Eignung dieser Region für den Weinbau. Nach dreißigjähriger Arbeit im Weinberg und im Keller war der Sohn Pietro maßgeblich an der Entstehung des DOC beteiligt und begann mit dem Abfüllen seiner ersten Etikette des Lugana Casa dei Frati, später Ca' dei Frati. 2012 verstarb Pietro Dal Cero, der das kulturelle Erbe seiner Frau Santa Rosa und den Kindern Igino, Gian Franco und Anna Maria, die das Unternehmen mit derselben Leidenschaft und Entschlossenheit weiterführten, vermachte.

Tipp

In dieser Cuvée werden die regionalen Rebsorten Marzemino und Sangiovese mit einem Schuss Cabernet Sauvignon abgerundet, was gepaart mit dem Fassausbau und der anschließenden Flaschenreife einen komplexen, kraftvollen Wein entstehen lässt, der den Geschmack des Gardasees wunderbar vermittelt.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 349 kJ / 84 kcal
Kohlenhydrate: 1,7 g

davon Zucker 0,7 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	7.00 g/l
Säure:	6.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Lombardei
Ausbau:	14 Monate Barrique, 10 Monate Flaschenreife
Rebsorten:	Marzemino, Sangiovese, Cabernet

Vinifizierung

In der Gegend, in der sich die ersten Moränenhügel erheben, werden auch Rotweine voller Geschmack und Stärke gewonnen, und der Ronchedone ist dafür der absolute Beweis. Von dem Moment an, als man erahnte, dass einige Gegenden und Mikroklimata für die Produktion eines solchen Wein geeignet waren, sehnte man ihn sich herbei

Sensorik

In der Nase rote Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegte Sauerkirschen, Balsamico-Noten und Konfitüre. Am Gaumen ist er kraftvoll und energisch, sauber, würzig mit einem guten Säuregehalt

Passt gut zu

rotem Fleisch gebraten oder geschmort, reichhaltiger Pasta

Lagerfähig

8 Jahre