Ca dei Frati Ronchedone 0.75l



Kód produktu	I0204710

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Marzemino, Sangiovese a Cabernet vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Veneto a Lombardie, Desenzano del Garda - suché

Ronchedone Privilegio di Famiglia představuje další vyjádření našeho vína v průběhu času s 5letým zráním v lahvi. Velmi oblíbené od okamžiku, kdy se začalo uvědomovat, že určité zóny a určitá mikroklimata jsou vhodná pro získání takového vína. Vůně je velmi bohatá s tóny červeného ovoce, drcených borůvek, balzamikového octa a marmelády. Na patře je silné a pronikavé, čisté, pikantní s jemnou kyselinkou. Ideální k doprovodu středně až dobře propečeného červeného masa, zvěřiny, vyzrálých sýrů, bohatých těstovin a polévek. Podávejte při teplotě 14–16 °C.

Víno má bohatou, ovocnou vůni s tóny červeného ovoce a nádechem černého rybízu, griotky, aromatických bylin a džemu. Na patře zaujme silná a výrazná chuť, čistá a lehce pikantní, s dobrým stupněm kyselosti, ve které se odráží vlastnosti půdy, ve které je réva pěstována. V ideálním případě podávejte k červeným masům vyžadující střední až dlouhé vaření, ke zvěřině, zralým sýrům, pikantním těstovinám a polévkám z masa.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Ca dei Frati Ronchedone 0.75l

Popis

Jižní část jezera Garda je proslulá pěstováním a výrobou především bílých vín. Tato oblast, kde vyrostly první morénové vrcholy, produkuje krásná červená vína se strukturou a tělem a v popředí seznamu těchto červených vín je právě naše Ronchedone. Uvědomili jsme si, že některé místní oblasti a mikroklima jsou ideální pro pěstování červených odrůd k výrobě skvostného vína jako je toto. Kombinace Marzemino, Sangiovese a 10% Cabernetu dává vínu jedinečný charakter, který nemůže zůstat bez povšimnutí. Dům a sklep Ca Dei Frati byl poprvé zmíněn již v roce 1782, ale moderní vinařství vzniklo v roce 1939, kdy si Felice Dal Cero všiml vinařského potenciálu půvabné oblasti Lugana na břehu jezera Lago di Garda. Dnes je panství stále v rukou rodiny Dal Cero, která z Ca Dei Frati vytvořila špičkové vinařství v Luganě s 200 hektary prvotřídních vinic. Ca dei Frati se specializuje na výrobu komplexních bílých a neobvyklých červených vín ze směsi místních a mezinárodních odrůd. Ronchedone se skládá z odrůd Marzemino a Sangiovese spolu s malým podílem Cabernet Sauvignon pěstovaných na vinicích Ronchedone a La Tür na jižním břehu jezera Garda. Víno se vinifikuje v nerezových tancích a poté zraje 14 měsíců v dubových sudech. Výsledkem je hluboké, bohatě aromatické červené víno s atraktivními tóny drceného bobulového ovoce a nádechem sušených bylin ve vůni. První doušek odhalí střední tělo, hladké třísloviny a dobře zakulacenou strukturu s dostatkem svěžesti a ostružinového charakteru v dlouhém závěru. Díky elegantnímu a rafinovanému chuťovému profilu se toto víno skvěle hodí ke klasickým italským pokrmům, jako jsou lasagne nebo vydatné ragú podávané s čerstvými těstovinami.

Hlavní parametry

Značka	Ca 'Dei Frati
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Marzemino, typická toskánská odrůda & Sangiovese
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Ročník	2017
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	14,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výživové údaje	Nutriční hodnoty na 100 ml Energie: 328 kJ – 79 kcal Tuky: 0 g z toho nasycené mastné kyseliny: 0 g Sacharidy: 1,5 g z toho cukry: 0,5 g Bílkoviny: 0 g Sůl: 0 g