

Ronchedone Vino Rosso



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. Marzemino, Sangiovese und 10% Cabernet führen zu einem Wein, der nicht unbeachtet bleiben kann. In der Nase ist sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegte Sauerkirschen, Balsamico-Noten und Konfitüre. Am Gaumen ist er kraftvoll und energisch, sauber, würzig, mit einem guten Säuregehalt, Kennzeichen des Bodens des Gardasees. Er ist Ideal zu rotem Fleisch mit mittlerer und langer Zubereitung, Feder- und Haarwild, gelagertem Käse, reichhaltigen Nudelgerichten und Suppen mit Fleisch.

Expertise

Rebsorten: Marzemino, Sangiovese und 10 % Cabernet

Boden: kalk- und tonhaltig, schlammig und sandig

Erziehungsmethode: Guyot (einfach) und Kordon

Zeilen-/Stockabstand: 2,30 x 0,70

Hektarertrag: 80 Doppelzenter

Vinifikation: Maischegärung im Edelstahltank mit längerem Schalenkontakt

Malolaktische Gärung: Ja

Ausbau und Entwicklung: 14 Monate im Barriquefass, gefolgt von 10 Monaten Flaschenreifung

Alkoholgehalt: 14,5 %

Gesamtsäure: 6,00 g/L

Flüchtige Säure: 0,42 g/L

pH-Wert: 3,60

Trockenextrakt: 36 g/L