



## Ronchedone

*Vino rosso*

*Die Weinberge in den ursprünglichen Moränenhügeln bieten hervorragende Bedingungen für Rotweine voller Kraft und Tiefe. Dafür ist der Ronchedone der beste Beweis. Dieser Wein steht auf unserer Wunschliste, seit wir wissen, dass einige Parzellen und Mikroklimata bestens für die einheimische Rotweintraube Marzemino geeignet sind. In einem Verschnitt mit Sangiovese und 10 % Cabernet Sauvignon ergibt sich ein Wein, der Beachtung verdient. Er bietet ein reichhaltiges Bouquet von roten Früchten, mazerierten Blaubeeren, Beerenkonfitüre und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er kraftvoll und fordernd, rein und würzig mit einer gut eingebundenen Säure wie sie für diese Anbaugegend typisch ist. Er ist der ideale Begleiter zu dunklem, halb oder ganz durchgebratenem Fleisch, Wild, gereiftem Käse, Pasta mit kräftigem Sugo und kräftigen Suppen. Die Serviertemperatur liegt bei 14° - 16° C.*

### Expertise

**Rebsorten:** Marzemino, Sangiovese und 10 % Cabernet

**Boden:** Kalk- und tonhaltig, schlammig und sandig

**Erziehungsmethode:** Guyot (einfach) und Kordon

**Vinifikation:** Maischegärung im Edelstahltank mit längerem Schalenkontakt

**Malolaktische Gärung:** Ja

**Ausbau und Reifung:** 14 Monate im Barriquefass, gefolgt von 4 Monaten Flaschenreifung

**Alkoholgehalt:** 14%

**Gesamtsäure:** 6,0 g/L

**Flüchtige Säure:** 0,42 g/L

**pH-Wert:** 3,60

**Trockenextrakt:** 36 g/L

