Ronchedone

Vino Rosso

Il lago di Garda, nella 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.



Dati tecnici

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*
Sesto di impianto: *2,30 x 0,70*
Resa per ettaro: *80 quintali*
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%*
Acidità totale: *6,0 g/L*
Acidità volatile: *0,42 g/L*
pH: *3,60*
Estratto secco: *36 g/L*