

Ronchedone Benaco Bresciano

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, marascha 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.

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: 3 x 1,20 / 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: 5,30 g/L

Acidità volatile: 0,42 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 36 g/L

