

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Ronchedone Vino Rosso Cà dei Frati



Ronchedone er den ideelle partner til vildt. Vinens sødme og krydrede noter supplerer både fuglevildt og hårvildt rigtigt godt.

Også lam er et træfsikkert modspil til Ronchedone.

adriatvinimport.dk



I den sydlige ende af Gardasøen, hvor Lombardiet lige akkurat endnu ikke er blevet til Veneto, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati, nærmest i hjertet af produktionsområdet for Lugana DOC. Navnet – *Munkenes hus* – er ikke tilfældigt, men vidner om, at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er også dokumenteret, at der har været produceret vin her, helt tilbage til i hvert fald 1782. Felice dal Cero, der kom fra en vindyrkende familie nær Verona, købte dette hus i Lugana di Sirmione i 1939 og begyndte at dyrke vin og hans søn, Pietro dal Cero, var med til at flaske den første Lugana fra Casa dei Frati, senere omdøbt til Cà dei Frati. Nu er det Pietros voksne børn, Iginio, Gian Franco og Anna Maria, der leder familieejendommen og vinbruget har i årtier været et pejlemærke for vinene fra området. Den grønne drue Turbiana er Luganas særlige bidrag til vinverdenen. Den var tidligere kendt som Trebbiano di Lugana, men i 2008 kunne en DNA-profil vise, at varietalen i virkeligheden er en lokal form af Verdicchio. Hos Cà dei Frati omfattes Turbiana med stor veneration og man har en betydelig identitet bundet i den, og i den ståltanklagrede I Frati, som for familien udtrykker de lokale dyrkningshabitater og druen i forening. Her antager druen sin typiske æble-, abrikos og mandelagtige karakter, mens den opnår sit mest ambitiøse udtryk i enkeltmarksvinen Brolettino, der fremviser en større rigdom, dybde og eksotik. Der er en fuld portefølje af hvide, røde og mousserende vine, en *rosato* og en *vino da uve stramature dolce*, den søde Tre Filer. Efter årtusindskiftet realiserede den oprindeligt veronesiske familie en drøm, da de erhvervede 11 ha i Valpolicella, hvorfra der nu fremstilles en Amarone.

Ronchedone fremstilles med druer fra marken af samme navn og er overvejende baseret på den lokale Marzemino og den bidrager da også til vinens særlige *speziatura*, eller *krydring*, og mørke saftighed. Det er en vin med stor attraktion i ungdommen, hvor de primære kvaliteter er mere fremtrædende, men den lagrer til stor harmoni og sammensathed: På familiens restaurant ved bredden af Lago di Gardas sydspids, vil man finde en række af også ældre årgange på vinkoret, der går fortrinligt til det stegte og grillede røde kød, som er en del af menuen her.

### LOKALITET

Mark: Ronchedone, nær Sirmione, Desenzano del Garda Lombardiet.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

Marzemino, Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

### UDBYTTE

8000 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Mosten gæres med lang skindkontakt på temperaturkontrollerede ståltanke og vinen lagres efterfølgende 14 måneder på franske barriques. Der afsluttes med ti måneders flaskelagring.

### OPLEVELSEN

Mørk rubinrød farve. Tæt, mørk, velstruktureret tør rødvin med koncentration og dyb, lang smag. Bærsødmen modereres af den friske syre, der kendetegner vinene fra området.

### ASSOCIATIONER

- Røde bær og stenfrugter, urter
- Blåbær, kirsebær, vanilin

### SERVERING

- Stegt og grillet rødt kød
- Fugle- og hårvildt
- Rosmarinstegt lam

Serveringstemperatur: 5-12° C

### POTENTIALE

Kan nydes for sin ungdom, men lagrer fortrinligt, 10+ år fra høståret.

[www.cadeifrati.it](http://www.cadeifrati.it)