



Pietro dal Cero Amarone della Valpolicella DOCG

Erzeuger: Weingut Cà dei Frati

Herkunft: Veneto
Valpolicella
Vigneto di Luxinum in Pian di Castagné
DOCG-Anbaugebiet Amarone

Rebsorten: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Croatina

Boden: Kalk- und tonhaltig, weißer Kiesboden.

Ausbau/Reife: Die Trauben werden 4 Monate lang in Kisten getrocknet. Gärung im Edelstahltank mit langem Schalenkontakt; malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgt für 24 Monate im Holzfass, 12 Monate im Edelstahlfass und 24 Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Intensives Rubinrot.
Kräftiger Duft mit üppigen Fruchtnoten. Liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Blumige Nuancen, kräftige Aromen aus balsamischen Noten, Sternanis und wilder Minze. Tertiäraromen wie süßer Tabak und Kaffee. Langer Abgang mit ausgeprägten Nuancen.

Ideal zu: Gereiftem Käse, Schmorbraten, Wild und langkochenden Fleischgerichten.

Besonderheiten: Der Wein weist trotz seiner Kraft und Fülle einen eigenen eleganten Charakter auf. Ein Wein mit hervorragendem Alterungspotential.

