

Pietro Dal Cero Amarone della valpolicella DOCG

Ci fu un tempo in cui i Dal Cero erano veronesi.

Oggi Iginò, Gian Franco e Anna Maria tornano tra le terre orientali veronesi, terra di nascita del padre Pietro, a cui è dedicata questa bottiglia, per ribadire la loro storia e riassaporare il vento di quei luoghi.

Lo fanno con un vino emblema della produzione enologica veronese nel mondo, l'Amarone. Il colore rubino rapisce per il suo timbro e la sua intensità. La frutta è esuberante con una piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci.

La finezza eleva la componente floreale e la rosa purpurea. Note balsamiche emergono sempre più convintamente, con note di anice stellato e mentuccia selvatica.

Gli elementi terziari sono sottili e lasciano percepire piacevoli note di arabica e tabacco gentile. A tavola trova la sua massima espressione con i formaggi stagionati, le carni a lunga cottura, i brasati e la selvaggina.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Composizione del terreno: calcareo, scaglia bianca e argilla

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Sesto di impianto: 2,20 x 0,70

Resa per ettaro: 70 quintali

Tipo di vinificazione: appassimento in cassetta 4 mesi, macerazione in acciaio con contatto prolungato

Malolattica: svolta

Affinamento e evoluzione: in barrique per 24 mesi, seguito da 12 mesi in acciaio e 24 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 17%

Acidità totale: 7,5 g/L

Acidità volatile: 0,80 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 40 g/L

