

## Pietro Dal Cero

### Amarone della valpolicella DOCG



*Es gab einst eine Zeit, als die "Dal Cero" Veroneser waren. Heute kehren Igino, Gian Franco und Anna Maria in die östliche Gegend von Verona zurück, dem Vaterland des Vaters Pietro, dem diese Flasche gewidmet ist, um ihre Familiengeschichte zu wiederholen und den Wind dieser Orte wieder zu genießen. Sie tun dies mit einem weltweit emblematischen Wein der Veroneser Weinproduktion, dem Amarone.*

*Die rubinrote Farbe entführt dank ihres Timbres und ihrer Intensität. Das Ergebnis ist üppig mit einer köstlichen Sauerkirschmischung, die sich mit Schokoladennoten und süßen Gewürzen vermischt. Die Feinheit erhöht die blumige Komponente der purpurnen Rose. Balsamische Noten stechen mit einem Hauch von Sternanis und wildem Steinquendel immer überzeugender hervor. Die Tertiärelemente sind fein und lassen angenehme Noten von Arabica und sanftem Tabak erahnen. Bei Tisch findet er seinen höchsten Ausdruck zu würzigem Käse, lang gegartem Fleisch, Schmorbraten und Wild.*

### Expertise

*Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella und Croatina*

*Boden: Kalk- und tonhaltig, weißer Kiesboden*

*Erziehungsmethode: Gyuot (einfach)*

*Zeilen-/Stockabstand: 2,20 x 0,70*

*Hektarertrag: 60 Doppelzenter*

*Vinifikation: Die Trauben werden 4 Monate in Kisten getrocknet, Maischegärung im Edelstahltank mit langem Schalenkontakt*

*Malolaktische Gärung: Ja*

*Ausbau und Reifung: 24 Monate Reifung im Holzfass, dann 12 Monate im Edelstahltank und weitere 24 Monate in der Flasche*

*Alkoholgehalt: 17 %:*

*Gesamtsäure: 7,50 g/L 0,80 g/L*

*pH-Wert: 3,60*

*Trockenextrakt: 40 g/L*