1939 - 2024 85 ANNI DI VINI

Azienda agricola
dal 1939

Cà dei Frati

Pietro Dal Cero

Amarone della valpolicella Docg

Vor langer Zeit zog die Familie Dal Cero aus der Veroneser Gegend in die Lombardei. Für diesen Wein kehrten die Geschwister Igino, Gian Franco und Anna Maria Dal Cero in die alte Heimat ihres Vaters im östlichen Teil der Provinz Verona zurück. Ihm wollten sie einen Wein widmen als Zeichen ihrer Besinnung auf die eigenen Wurzeln und die Kultur und Geschichte der Umgebung. Und welcher Wein wäre dazu besser geeignet als der Amarone, der der Veroneser Weinkultur zu ihrem weltweitem Ruhm verholfen hat? Der Wein besticht durch sein intensives Rubinrot. Den Gaumen erfüllen üppige Fruchtnoten von Sauerkirsche, die im Zusammenspiel mit Schokoladennoten eine würzige Süße entwickeln. Seine Finesse lässt die florale Komponente von Rosenblüten hervortreten, die mit üppigen balsamischen Noten mit Anklängen von Sternanis und wilder Minze abgerundet ist. Subtile Tertiäraromen wie süßer Tabak und Kaffee vollenden den grandiosen Geschmackseindruck. Am besten kommt der Amarone bei Tisch zur Geltung und passt hervorragend zu gereiftem Käse, durchgebratenem Fleisch, Schmorbraten und Wild. Die Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° C.

Expertise

Rebsorten: Corvina, Corvinone und Rondinella
Boden: Kalk- und tonhaltig, weißer Kiesboden
Erziehungsmethode: Gyuot (einfach)
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
Alkoholgehalt: 16,5%
Gesamtsäure: 7,5 g/L
Flüchtige Säure: 0,65 g/L
pH-Wert: 3,60
Trockenextrakt: 40 g/L