



Pietro Dal Cero

Amarone della valpolicella Docg

Ci fu un tempo in cui i Dal Cero erano veronesi. Oggi Igino, Gian Franco e Anna Maria tornano tra le terre orientali veronesi, luogo 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 della rosa purpurea. Note balsamiche emergono in modo più persistente, con sentori 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. Servire alla temperatura di 16° - 18° C.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Corvina, Corvinone e Rondinella

Composizione del terreno: calcareo, scaglia bianca e argilla

Sistema di allevamento: Guyot semplice

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

Fermentazione malolattica: svolta

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

Grado alcolico: 16,5%

Acidità totale: 7,5 g/L

Acidità volatile: 0,65 g/L

pH: 3,60

Estratto secco: 40 g/L

