



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG PIETRO DAL CERO 2019

Annata – Year – Jahrgang: 2019
Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 16 % vol
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI
PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES
PRODUZIERT IN ITALIEN - ENTHÄLT SULFITE

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.

There was a time when the members of the Dal Cero family were from Verona. Today, Igino, Gian Franco and Anna Maria have returned to the lands east of Verona, the birthplace of their father Pietro, to whom this bottle is dedicated, in order to retrace their history and enjoy the lakeside breeze once again. This they do with an emblem wine of Verona wine production in the world, the Amarone. The ruby colour captivates with its tone and intensity. The fruit is exuberant with a very pleasurable sour cherry taste, merged with hints of chocolate and sweet spices. The subtlety enhances the floral component of the purple rose. Balsamic notes emerge with increasing conviction, along with hints of star anise and wild gooseberry. The tertiary elements are subtle and leave the perception of pleasurable notes of arabica and mild tobacco. It finds its utmost expression at the table with seasoned cheeses, well-cooked meats, braised dishes and game. Serve at a temperature of 16° – 18° C.

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.

Ingredienti

uva, agenti stabilizzanti (gomma arabica, acido metatartarico), conservanti e antiossidanti (**solfiti**, acido L-ascorbico).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Ingredients

grapes, stabilizing agents (gum arabic, metatartaric acid), preservatives and antioxidants (**sulfites**, L-ascorbic acid).
Bottled in a protective atmosphere.

Zutaten

Trauben, Stabilisatoren (Gummi arabicum, Metatartarsäure), Konservierungs- und Antioxidationsmittel (**Sulfite**, L-Ascorbinsäure).
Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		390 kJ 94 kcal
Grassi - Fat - Fett		0 g
	di cui Acidi Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate		1,9 g
	di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	0,5 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g