ACQUISTATO IL .....

"Pietro Dal Cero" Amarone della Valpolicella DOCG 2019 2019

La Vigna

Terreno	calcareo, scaglia bianca e argilla
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina, Corvinone e Rondinella
Gradazione	16,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	appassimento in cassetta 4 mesi, macerazione in acciaio con contatto prolungato. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento e evoluzione: in barrique per 24 mesi, seguiti dai 12 mesi in acciaio

Sensazioni

Omaggio alle radici veronesi della famiglia

L'Amarone della Valpolicella DOCG Pietro Dal Cero di Cà dei Frati è un omaggio alle radici veronesi della famiglia Dal Cero. La Valpolicella, situata tra la Val d'Adige, la Lessinia e il Lago di Garda, è una regione collinare a nord-ovest di Verona. Un mosaico agricolo di rara bellezza. L'Amarone della Valpolicella DOCG è il suo vino più rappresentativo, ottenuto attraverso l'appassimento di uve locali che conferiscono al vino una concentrazione aromatica e una grande struttura. Cà dei Frati, nello specificio usa un blend di Corvina, in larga parte, che è considerata il vitigno principale della Valpolicella. Poi Corvinone e Rondinella in parti quasi uguali. Una curiosità: i nomi Corvina e Corvinone e Rondinella derivano probabilmente dal colore delle piume del corvo e della livrea delle rondini che richiamano le tonalità scure delle uve. Le uve selezionate vengono sottoposte a un appassimento in cassette per circa quattro mesi, durante i quali perdono parte dell'acqua, concentrando zuccheri e aromi. Segue macerazione e fermentazione in acciaio, con un contatto prolungato delle bucce che favorisce l'estrazione dei composti aromatici e polifenolici. Successivamente viene svolta anche la fermentazione malolattica e in ultimo il vino matura per circa 24 mesi in barrique, seguiti da ulteriori 12 mesi in acciaio, raggiungendo così una complessità e un equilibrio ottimali. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso rivela aromi esuberanti di amarena che si fondono con note di cioccolato e spezie dolci. Emergono poi note balsamiche, con sentori di anice stellato e mentuccia selvatica. Gli elementi terziari sono sottili e lasciano percepire piacevoli note di caffè arabica e tabacco gentile. In bocca l'Amarone Pietro Dal cero presenta una struttura potente ma vellutata, con piacevoli sapori di caffè appena macinato e tabacco morbido. I tannini fitti sono accompagnati da una meravigliosa pienezza di frutta e da una piacevole struttura di acidità. Il finale ha una lunghezza indimenticabile. Grazie alla sua struttura robusta e al perfetto equilibrio tra acidità e tannini, questo Amarone ha un notevole potenziale di invecchiamento, evolvendo bene per decenni.

Cà dei Frati è sinonimo di viticoltura di qualità nella regione del Lago di Garda. Dal 1939 è un punto di riferimento per tutti i produttori locali, e una realtà capace di imporre i suoi vini su tanti mercati internazionali, grazie anche ai numerosi premi e importanti riconoscimenti ottenuti. Il suo nome richiama l'antico legame con la città di Sirmione. Un tempo, infatti, tutta la zona di Lugana sulla sponda bresciana era conosciuta come "luogo dei fratti" perché di proprietà dei monaci benedettini. Fu documentato nel 1782 che si produceva vino. La famiglia Dal Cero è il cuore pulsante di questa storica azienda e ha avuto un ruolo determinante nella nascita della DOC e nel successo del Lugana a livello internazionale. Sulle sponde del Lago di Garda, tradizione e innovazione si intrecciano armoniosamente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821