



ACQUISTATO IL

"Pietro Dal Cero" Amarone della Valpolicella DOCG 2018 2018

Omaggio alle radici veronesi della famiglia



Svinando

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 specifico 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 frati" perché di proprietà della contessa provine. È il fermentazione che ha fatto la storia. Affinamento e evoluzione: in barrique per 24 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi in acciaio, 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.

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 per 12 mesi, affinamento e evoluzione: in barrique per 24 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi in acciaio.

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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