

Produktinformation

Amarone della Valpolicella "Pietro dal Cero" 2016 DOC - Cà dei Frati

Art-Nr.: CA16 / GTIN: 8058456383385 / Marke: Cà dei Frati Az. Agr. - Via Frati 22 - IT-25019 Sirmione





69,90EUR / Flasche

Grundpreis: 93,20EUR / 1L inkl. 19% USt. zzgl. <u>Versand</u>

Mauf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jüngst hat es die Geschwister Igino, Gian Franco und Anna Maria Dal Cero wieder in die Heimaterde ihres Vaters Pietro im östlichen Verona zurückgezogen. Ihrem Vater habe sie diesen exzellenten Roten gewidmet – als Zeichen ihrer Besinnung auf die eigenen Wurzeln und auf die Kultur und Geschichte der Umgebung.

Und welche Weinsorte wäre dazu besser geeignet als diejenige, die der Veroneser Weinproduktion internationalen Ruhm gebracht hat?

Im Glas besticht dieser Amarone durch sein intensives und vielschichtiges Rubinrot. Den Gaumen erfüllen üppige Fruchtnoten; liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Blumige Nuancen und Purpurrose zeugen von großer Finesse. Der Wein entfaltet ein kräftiges Aromenspiel aus balsamischen Noten, mit Ansätzen von Sternanis und wilder Minze. Die feinen und harmonischen tertiären Aromen lassen süßen Tabak und Kaffee anklingen. Trinkt sich am besten mit gereiftem Käse, langkochenden Fleischgerichten, Schmorbraten und Wild.



Produktinformation

Inhalt: 0,75lt.

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina Weinberg: Vigneto di Luxinum in Pian di Castagné (VR)

Boden: kalkreich, weißer Bruchstein und Lehm

Herstellung: 4 Monate Trocknung der Trauben in Kisten, Maischung in Edelstahlbehältern mit langen Schalenkontakt;

malolaktische Gärung

Ausbau und Reifung: 24 Monate im Holzfass, 12 Monate in Edelstahlfässern und 24 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 16% Vol. Anbauland: Italien Region: Lombardei Enthält Sulfite