2018 Pietro dal Cero

Amarone DOC



Azienda Agricola Cà dei Frati

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	Cà dei Frati
Qualitätsstufe	DOC
Ausschanktemperatur	16-18°C
Trinkreife	10-12 Jahre
Traubensorten	Corvina, Rondinella, Croatina
Awards	Parker 92
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35021355

Bemerkungen

Im Herbst 2013 wurde der neue Wein aus dem Hause Cà dei Frati, ein Projekt, das über 10 Jahre in Anspruch genommen hat, auf den Markt gebracht. Der Amarone «Pietro dal Cero» ist ein Wein, der die Geschichte der Cero Familie wiederspiegelt. Mit der Produktion des Amarone kehrte die heutige Generation der Familie, als Zeichen ihrer Besinnung auf die eigenen Wurzeln, Kultur und Geschichte ins Veneto zurück. Sie haben hier einen Weltklasse-Amarone geschaffen. Dieser Wein entspringt dem Weinberg «Luxinum», zu Deutsch Berg des Lichts. Dieses Hochplateau auf 300m erstreckt sich über knapp 11ha Fläche in bester Lage. Das spezielle Mikroklima durch den Gardasee im Westen und den hohen Berggipfeln des Carega im Norden schaffen die starken Bildungen der Aromastoffe und perfekten Reife der Trauben. Die Trauben Corvina, Corvinone, Rondinella und Croatina werden nach der Lese für 4 Monate in kleinen Kisten getrocknet, das sogenannte «Appassimento-Verfahren». Die Gärung erfolgt im Edelstahltank mit langem Schalenkontakt; danach durchläuft der Jungwein die malolaktische Gärung. Erst nach 24 Monaten im Holzfass, 12 Monaten im Edelstahlfass und 24 Monaten auf der

Flasche, gelangt der Wein in den Verkauf. Im Glas besticht der «Pietro dal Cero» durch sein intensives und vielschichtiges Rubinrot. In der Nase entfaltet er üppige balsamische Noten und einen Hauch wilder Minze. Am Gaumen besticht dieser «Nektar» durch süssen Tabak und Kaffee, üppige Fruchtnoten von Sauerkirsche, die im Zusammenspiel mit Noten von Schokolade eine würzige Süsse entwickeln. Auch die imposanten 16% Alkohol sind erstaunlich elegant und filigran, was die Grosse Klasse dieses Weines unterstreicht.

Passt zu
Blaukäse, Rotem Fleisch, Wild