



Azienda agricola
dal 1939

Cà dei Frati

Pietro dal Cero Amarone della Valpolicella DOC

Erzeuger: Weingut Cà dei Frati

Herkunft: Veneto
Valpolicella
Vigneto di Luxinum in Pian di Castagné
DOC-Anbaugebiet Amarone

Rebsorten: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Croatina



Ausbau/Reife: Die Trauben werden 4 Monate lang in Kisten getrocknet . Gärung im Edelstahltank mit langem Schalenkontakt; malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgt für 24 Monate im Holzfass, 12 Monate im Edestahlfass und 24 Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: intensives Rubinrot
Kräftiger Duft nach üppigen Fruchtnoten, liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Blumige Nuancen, kräftige Aromen aus balsamischen Noten, Sternanis und wilder Minze. Tertiäraromen wie süßer Tabak und Kaffee. Langer Abgang mit ausgeprägten Nuancen.

ideal zu: gereiftem Käse, Schmorbraten, Wild und langkochenden Fleischgerichten.

Pressenotizen: noch keine, da der Wein erst seit September 2013 auf dem Markt ist.

Besonderheiten: Der Wein weist trotz seiner Kraft und Fülle einen eigenen eleganten Charakter auf. Ein Wein mit hervorragendem Alterungspotential.