



Amarone Pietro d.Cero 2016

Ca' dei Frati



Artikel Nr.	07486
Land	Italien
Herkunft	Vigneto di Luxinum in Pian di Castagné
Rebsorte	Corvina (50%), Corvinone (20%), Rondinella (20%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-18°C
Ausbau	Vier Monate Trocknung der Trauben in Kisten, Maischung in Edelstahlbehältern mit langem Schalenkontakt, malolaktische Gärung. Reife: 24 Monate im Holzfass, 12 Monate in Edelstahl, 24 Monate in der Flasche
Füllmenge	0,375l
Beschreibung	Intensives und vielschichtiges Rubinrot. Üppige Fruchtnoten, liebliche Sauerkirschen verschmelzen mit Schokolade zu würziger Süße. Blumige Nuancen und Purpurrose zeugen von großer Finesse. Der Wein entfaltet ein Aromenspiel aus balsamischen Noten mit Ansätzen von Sternanis und wilder Minze.
Empfehlung	gereifter Käse, langkochende Fleischgerichte, Schmorbraten und Wild
Über den Winzer	Von Domenico Dal Cero 1939 gegründet zählt dieses Weingut heute zu den besten der Region. Durch permanente Verbesserungen in Weinberg und im Keller konnte die Qualität gesteigert werden. Heute kann die Familie Dal Cero für sich in Anspruch nehmen, dem Lugana den Weg zum Qualitätswein geebnet zu haben. Von der Zeitschrift "Weinwirtschaft" wurde der Lugana zum Wein des Jahres 2007 gekürt.