

## Pietro Dal Cero Amarone della valpolicella DOCG

*Ci fu un tempo in cui i Dal Cero erano veronesi.*

Oggi Igino, Gian Franco e Anna Maria tornano tra le terre orientali veronesi, terra di nascita del padre Pietro, a cui è dedicata questa bottiglia, per ribadire la loro storia e riassaporare il vento di quei luoghi.

Lo fanno con un vino emblema della produzione enologica veronese nel mondo, l'Amarone. Il colore rubino rapisce per il suo timbro e la sua intensità. La frutta è esuberante con una piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci.

La finezza eleva la componente floreale e la rosa purpurea. Note balsamiche emergono sempre più convintamente, con note di anice stellato e mentuccia selvatica.

Gli elementi terziari sono sottili e lasciano percepire piacevoli note di arabica e tabacco gentile. A tavola trova la sua massima espressione con i formaggi stagionati, le carni a lunga cottura, i brasati e la selvaggina.

### Dati tecnici

**Vitigni utilizzati:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

**Composizione del terreno:** calcareo, scaglia bianca e argilla

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Sesto di impianto:** 2,20 x 0,70

**Resa per ettaro:** 70 quintali

**Tipo di vinificazione:** appassimento in cassetta 4 mesi, macerazione in acciaio con contatto prolungato

**Malolattica:** svolta

**Affinamento e evoluzione:** in barrique per 24 mesi, seguito da 12 mesi in acciaio e 24 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 17%

**Acidità totale:** 7,5 g/L

**Acidità volatile:** 0,80 g/L

**pH:** 3,60

**Estratto secco:** 40 g/L

