

# DAL CERO

IN VALPOLICELLA

## Amarone



DENOMINAZIONE Amarone della Valpolicella Docg

VARIETÀ Corvina, Rondinella, Molinara

RESA 50 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE Loc. San Briccio, Lavagno, Verona, Veneto. I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Tradizionale pergola veronese e guyot

EPOCA DI VENDEMMIA A seconda dell'annata, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. Raccolta rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE Le uve, dopo la raccolta e un'accurata selezione, vengono lasciate riposare nel fruttai per un periodo che varia da 3 a 4 mesi in cassette, curando la spaziatura tra grappolo e grappolo per favorire il corretto e migliore appassimento. Le uve appassite vengono poi pigiate e macerate sulle bucce per 15-20 giorni alla temperatura di 23-25°C.

AFFINAMENTO Affinamento di circa 4 anni in tonneau e botti da 20 HI di rovere francese a cui segue un leggero affinamento in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE Vino di grande spessore e profondità, tanto negli aromi di frutto maturo e spezie, quanto al palato, dove l'alcool trova nell'acidità e nei raffinati tannini i giusti compagni di viaggio.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI Ideale con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati, ma anche da solo, come vino da meditazione.

GRADAZIONE ALCOLICA 15,5%vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

*Dal Cero Family*

- DAL 1934, VITICOLTORI -

[www.dalcerofamily.it](http://www.dalcerofamily.it)  
[info@dalcerofamily.it](mailto:info@dalcerofamily.it)