

VITICOLTORI
DAL 1934
DAL CERO
— FAMILY —

ITALIA

**UNA STORIA VULCANICA,
DI LAVORO E DI TERRA,
DI UOMINI E DI VINI.**

***A VOLCANIC STORY.
ABOUT WORK AND THE EARTH,
ABOUT THOSE WHO WORK IT
AND MAKE ITS WINES.***



Augusto



Nico



Francesca

Down to earth

La storia della Famiglia Dal Cero inizia con un tipo vulcanico. Augusto. E' lui che, in mezzo a guerre e distruzioni, riesce a mantenere intatto un sogno sui terreni originari della tenuta di Soave. Le due colline laviche che dissoda con le sue mani per impiantarci vigneti sono un sogno che diventa realtà.

I figli Dario e Giuseppe, proseguono nel solco del padre, e all'inizio degli anni '80 rivolgono le loro attenzioni alla Toscana, a Cortona, in una terra di grandi tradizioni vitivinicole, per la produzione di grandi vini rossi nella Tenuta Montecchiesi.

Oggi la Famiglia Dal Cero è guidata dalla terza generazione, Davide, Nico e Francesca. Con loro si compie un'ulteriore crescita sia sui mercati internazionali sia con l'introduzione di una terza tenuta in Valpolicella: un territorio che rappresenta una particolarità in termini di formazione geologica.

The Dal Cero family history begins with a volcanic figure. Augusto. It was he who, in the midst of war and devastation, managed to keep intact a dream that was rooted in the first vineyards on his property in Soave. The two hills whose lava soils he broke apart with his hands to plant his vineyards were the dream that bore fruit.

His sons Dario and Giuseppe followed in the same furrow as their father, and in the 1980s they turned their attention to Tuscany, to Cortona, where they found a centuries-old, prestigious growing area to produce great red wines, at their Tenuta Montecchiesi.

Today, the third generation, Davide, Nico, and Francesca, guide the Dal Cero family, achieving new evolutionary growth, with expansion into international markets as well as the introduction of a third wine estate, in Valpolicella, a growing area that is utterly distinctive in its geological formation.

**VALPOLICELLA
SAN BRICCIO**

280 m.s.l.

RONCÀ

da 78 a 600 m.s.l.

CORTONA

da 260 a 360 m.s.l.



TENUTA
CORTE GIACOBBE
SOAVE DI RONCÀ

VITICOLTORI
DAL 1934

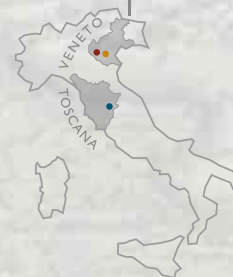
DAL CERO

← FAMILY →

DAL CERO
IN VALPOLICELLA
VALPOLICELLA



TENUTA
MONTECCHIESI
CORTONA





TENUTA
CORTE GIACOBBE
SOAVE DI RONCA - VENETO

Volcanic creations



TENUTA
CORTE GIACOBBE

- I vigneti che circondano l'antica Corte Giacobbe, sono posti alle pendici dei due vulcani spenti, Calvarina e Crocetta: terreni in generale di origine vulcanica, composti da lava e tufo, ricchi di microelementi.
- La particolare storia geologica influenza caratterialmente la costituzione minerale ed organica delle bacche, determinando le spiccate caratteristiche aromatiche e minerali dell'uva ed una piacevole sapidità del vino.
- I vini Cru di Corte Giacobbe sono il frutto delle vigne coltivate sulla sommità del vulcano, in un terreno caratterizzato da una alta presenza di minerali.
- *The vineyards surrounding the ancient Corte Giacobbe are planted on the slopes of two extinct volcanoes, Calvarina and Crocetta, whose soils, of volcanic derivation, are composed of lava and tuff, and are rich in micro-elements.*
- *The area's unique geologic history significantly impacts the mineral and organic makeup of the grapes, shapes their pronounced aromatic and mineral characteristics, and gives a delicious tanginess to the flavours of the wines.*
- *The Corte Giacobbe cru wines are the product of vineyards at the very summit of the volcano, in those mineral-rich soils.*

Vini / Wines

SOAVE

RUNCATA

PINOT GRIGIO

PINOT GRIGIO RAMATO

BRUT METODO CLASSICO

CUVÉE AUGUSTO



SOAVE DI RONCÀ

Verona - Veneto

SOAVE

Soave DOC
Runcà - Monte Calvarina



Varietà:
Garganega
Affinamento
in acciaio:
4 mesi
Affinamento
in bottiglia :
min. 2 mesi

Varieties:
Garganega
Stainless
Steel aging:
4 months
Bottle aging:
min. 2 months



RUNCATA

Soave Superiore
DOCG



CRU

Varietà:
Garganega
Affinamento
in botte:
12 mesi
Affinamento
in bottiglia:
min. 6 mesi

Varieties:
Garganega
Aging
in large
ovals barrel:
12 months
Bottle aging:
min. 6 months



PINOT GRIGIO RAMATO

Pinot Grigio
DOC delle Venezie



Varietà:
Pinot Grigio
Affinamento
in acciaio:
4 mesi
Affinamento
in bottiglia :
min. 2 mesi

Varieties:
Pinot Grigio
Stainless Steel
aging:
4 months
Bottle aging:
min. 2 months



PINOT GRIGIO

Pinot Grigio
DOC delle Venezie



Varietà :
Pinot Grigio
Affinamento
in acciaio:
4 mesi
Affinamento
in bottiglia :
min. 2 mesi

Varieties:
Pinot Grigio
Stainless
Steel aging:
4 months
Bottle aging:
min. 2 months



0,75 lt.

BRUT

Spumate
Metodo Classico



Varietà:
**Chardonnay,
Durella**
Affinamento
sui lieviti:
min. 24 mesi

Varieties:
**Chardonnay,
Durella**
Maturation sur lie:
min. 24 months



0,75 lt.



1,5 lt.

CUVÉE AUGUSTO

Lessini Durello DOC
Spumante metodo classico



CRU

Varietà:
Durella
Affinamento
sui lieviti:
min. 50 mesi
Non dosato

Varieties:
Durella
Maturation sur lie:
min. 50 months
Zero dosage



0,75 lt.



1,5 lt.



DAL CERO IN
VALPOLICELLA
VERONA - VENETO

A blending together of extraordinary soils

DAL CERO

IN VALPOLICELLA

- Un territorio dalle caratteristiche uniche, sia geografiche che geologiche: una terrazza naturale con vista sulla città di Verona dove si combinano terreni calcarei, vulcanici e di fusione fra i due.
- Al primo posto il rispetto dei veri valori della terra, la sostenibilità del territorio, la valutazione in prima persona della qualità della terra e delle sue potenzialità.
- Vini autenticamente protagonisti, in una zona ad alta vocazione come Valpolicella, in virtù di note molto caratterizzate nei valori di bevibilità e sapidità.
- *A terroir of absolutely unique characteristics, both geographic and geologic, "nature's balcony" that looks down over the city of Verona, where limestone and volcanic soils duet together in a creative fusion.*
- *Of prime importance to us are respect for the real values of the earth, sustainability of the growing area, and direct, personal evaluation and understanding of the earth's qualities and quality potential.*
- *Wines that are authentically world-class, in the celebrated growing area of Valpolicella, that truly stand out for their full flavours and delicious pleasure.*

Vini / Wines

VALPOLICELLA

VALPOLICELLA
RIPASSO

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA



VALPOLICELLA

Verona - Veneto

VALPOLICELLA

Valpolicella
DOC



Varietà:
**Corvina,
Rondinella,
Molinara**

Affinamento
in cemento:
da 6 a 14 mesi

Affinamento
in bottiglia :
min. 2 mesi

Varieties:
**Corvina,
Rondinella,
Molinara**

Cement Vat
aging:
from 6 to 14 months

Bottle aging:
min. 2 months



0,75 lt.

RIPASSO

Valpolicella Ripasso Superiore
DOC



Varietà:
**Corvina,
Rondinella,
Molinara**

 Affinamento
in botte:
12 mesi

Affinamento
in bottiglia :
min. 4 mesi

Varieties:
**Corvina,
Rondinella,
Molinara**

 Aging
in large
ovals barrel:
12 months

Bottle aging:
min. 4 months



0,75 lt.

AMARONE

Amarone della Valpolicella
DOCG



Varietà:
**Corvina,
Rondinella,
Molinara**

 Affinamento
in botte:
4 anni

Affinamento
in bottiglia :
min. 4 mesi

Varieties:
**Corvina,
Rondinella,
Molinara**

 Aging
in large
ovals barrel:
4 years

Bottle aging:
min. 4 months



0,75 lt.

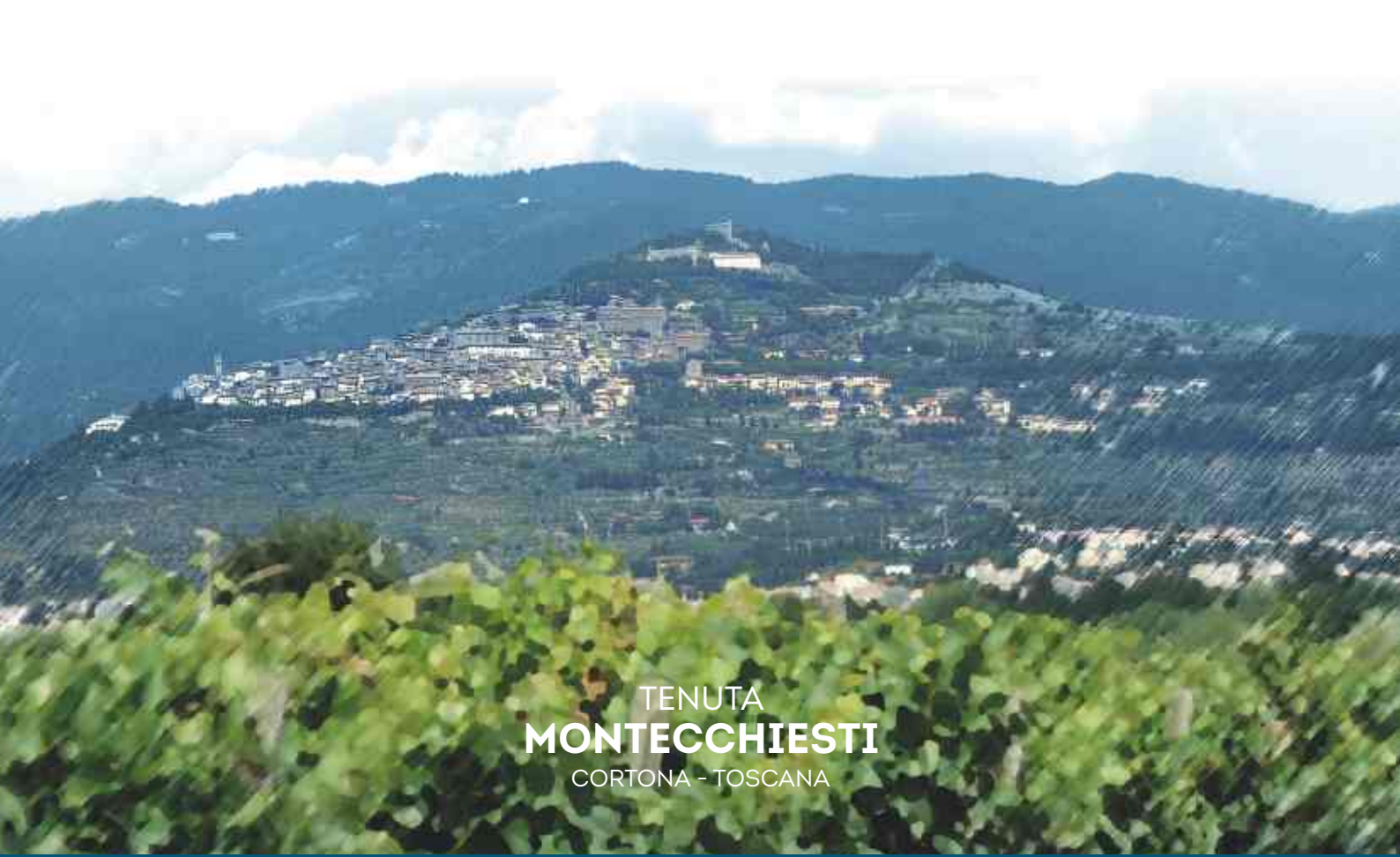


1,5 lt.



3 lt.





TENUTA
MONTECCHIESTI
CORTONA - TOSCANA

Excellence of Tuscan wine



TENUTA
MONTECCHIESI

- Per la produzione di grandi vini rossi è stato scelto un territorio, la Toscana, che vanta una grandissima tradizione di eccellenza.
- Su questo territorio, la famiglia dal Cero ha impiantato un vitigno, il Syrah, in aggiunta all'esistente Sangiovese: scelta che si è rivelata nel corso del tempo particolarmente premiante.
- Il Syrah ha trovato in questo tipo di territorio un habitat in grado di amplificare e potenziare le sue note caratteristiche.
- Nel 2017, dopo anni di studio, è stato avviato un progetto sui rosé ed è nata la linea Montecchiesi in rose.
- *In order to produce great red wines, the choice fell on Tuscany, a viticultural region with a centuries-old reputation for excellence.*
- *Here, the Dal Cero family planted a vineyard to Syrah to complement the existing Sangiovese, a decision that time has revealed to be particularly felicitous.*
- *Syrah found in this terroir a habitat in which it has been able to express to the fullest the quintessence of its qualities.*
- *In 2017, following years of research, a rosé programme was started and the Montecchiesi in rose line was created.*



CORTONA

Arezzo - Toscana

Vini / Wines

CAMELY
VERSY IN ROSE
MIRALY

VERMENTINO CHARDONNAY

SANGIOVESE
PREZIOSATERRA

SELVERELLO
KLANIS



CAMELY

Spumante
Metodo Classico



Varietà:
**Syrah,
Vermentino**
Affinamento
sui lieviti:
min 24 mesi

*Varieties:
Syrah,
Vermentino*
*Maturation
sur lies:
min. 24 months*



MIRALY

Toscana IGT
Rosé



Varietà:
**Sangiovese, Syrah,
Vermentino**
Affinamento
in acciaio:
3 mesi
Affinamento
in bottiglia :
min. 2 mesi

*Varieties:
Sangiovese, Syrah,
Vermentino*
*Stainless
Steel aging:
3 months*
*Bottle aging:
min. 2 months*



VERSÝ IN ROSE

Toscana IGT
Rosé



Varietà:
**Syrah,
Vermentino**
Affinamento
in botte:
8 mesi
Affinamento
in bottiglia :
6 mesi

*Varieties:
Syrah,
Vermentino*
*Aging in large
ovals barrel:
8 months*
*Bottle aging:
6 months*





BRUT ROSE
CAMELY
MILLESIMATO CLASSICO
TENUTA MONTECCHIESI

MIRALY
MILLESIMATO CLASSICO
TOSCANA
TENUTA MONTECCHIESI

VERSY IN ROSE
MILLESIMATO CLASSICO
TOSCANA
TENUTA MONTECCHIESI



TENUTA
MONTECCHIESI
in rose

VERMENTINO CHARDONNAY

Toscana IGT



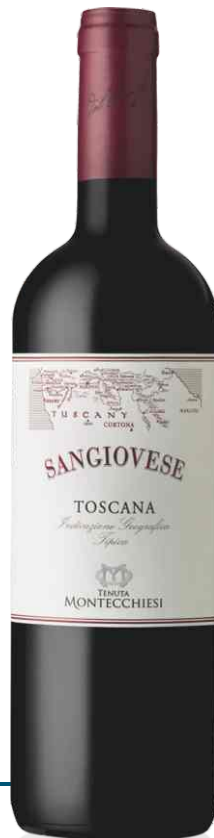
Varietà:
**Vermentino,
Chardonnay**
Affinamento
in acciaio:
4 mesi
Affinamento
in bottiglia :
min. 2 mesi

Varieties:
*Vermentino,
Chardonnay*
Stainless
Steel aging:
4 months
Bottle aging:
min. 2 months

 0,375 lt.  0,75 lt.

SANGIOVESE

Toscana IGT



Varietà:
Sangiovese
Affinamento
in acciaio:
8 mesi
Affinamento
in bottiglia :
min. 2 mesi

Varieties:
Sangiovese
Stainless
Steel aging:
8 months
Bottle aging:
min. 2 months


 0,375 lt.  0,75 lt.

PREZIOSATERRA

Toscana IGT



Varietà:
**Sangiovese,
Syrah**
 Affinamento
in barrique:
6 mesi
Affinamento
in bottiglia :
min. 4 mesi

Varieties:
*Sangiovese,
Syrah*
 Small barrel
aging:
6 months
Bottle aging:
min. 4 months

 0,75 lt.

SELVERELLO Cortona DOC



Varietà:
Syrah

 Affinamento
in botte:
6 mesi

Affinamento
in bottiglia :
min. 4 mesi

Varietà:
Syrah

 Aging
in large
ovals barrel:


6 months
Bottle aging:
min. 4 months

 0,375 lt.  0,75 lt.  1,5 lt.

KLANIS Cortona DOC




Varietà:
Syrah

 Affinamento
in botte grande
e piccola:
18 mesi

Affinamento
in bottiglia :
min. 16 mesi

Varietà:
Syrah

 Aging in ovals
and small
barrels:
18 months

Bottle aging:
min. 16 months

 0,75 lt.  1,5 lt.



An uncommon Project in Tuscany

Nella Tenuta Montecchiesi è in atto un progetto di coltivazione ad "alberello". Questo tipo di allevamento consente alla pianta di crescere con una esposizione alla luce e al sole a 360°. Alla crescita naturale e spontanea della pianta segue una lavorazione manuale e senza additivi chimici. Un modo nuovo di tornare a guardare a cose passate, rafforzandole con le conoscenze, l'esperienza e la qualità di oggi.

On the Tenuta Montecchiesi, a significant project is taking place, involving a vineyard trained to the alberello method, an ancient "low-bush-trained" system that gives the vine a 360° exposure to sunlight. The vine grows more spontaneously and naturally, the ground is worked by hand, and no chemicals are added. This is a new way of turning back to re-gain the past, reinforcing it with today's understanding, expertise, and quality.





www.dalcerofamily.it



TENUTA
CORTE GIACOBBE

Via Moschina, 11 - 37030 Roncà - (Verona)
Tel. +39 045 7460110 - Fax +39 045 6549294
info@dalcerofamily.it
GPS: 45° 28' 21.870" N - 11° 18' 28.878" E



TENUTA
MONTECCHIESI

Loc. Montecchio C.S. 403 - Cortona (Arezzo)
Tel. +39 045 7460110 - Fax: +39 045 6549294
info@dalcerofamily.it
GPS: 43° 14' 24.441" N - 11° 55' 56.049" E

DALCERO
IN VALPOLICELLA

Tel.: +39 045 7460110 - Fax: +39 045 6549294
info@dalcerofamily.it

Much

Much
Did

Force

Force

Did