

Cà dei Frati Pietro dal Cero Amarone della Valpolicella DOCG in Holzbox

Cà dei Frati verbindet beim Amarone klassische Appassimento-Technik mit zeitgemäßer Präzision. Die Trauben trocknen mehrere Monate, bevor sie vinifiziert werden – so entsteht ein Wein von großer Dichte.

Vinifikation

Appassimento über 3–4 Monate, Gärung auf der Maische, lange Reife in Holzfässern.

Verkostungsnotizen

Aromen von dunklen Kirschen, Datteln, Kakao und süßen Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, warm und sehr rund.

Speisenbegleitung

Geschmortes Rind, Wild oder Schokolade mit hohem Kakaoanteil.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Rebsorte	Rondinella, Corvina, Corvinone
Verschlusstyp	Korken
Passt zu	Wild, dunkle Schokolade , geschmortes Rind, Rind, Fleisch
Region	Valpolicella
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Cà dei Frati
Via Frati 22 25019 Sirmione BS Italien