



# Ca dei Frati Pietro dal Cero 2012

**Kraj:** Włochy

**Region:** Veneto

**Apelacja:** DOCG Amarone della Valpolicella

**Szczep:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

**Fermentacja:** w stali

**Dojrzewanie:** 24 miesiące w beczkach, 12 miesięcy w stali, 24 miesiące w butelkach

**Aromat:** suszone wiśnie, rodzynki, wędzone śliwki, czekolada, kakao, anyż gwiazdzisty, suszone płatki róż

**Smak:** złożony, delikatnie wytrawny, intensywny, wędzona śliwka, wiśnia morello, gorzka czekolada

**Food pairing:** dojrzałe sery, gulasz z dzika, stek wołowy z sosem maderowym, stek z koniny, desery na gorzkiej czekoladzie

**Cukier resztkowy:** 7,8 g/l

**Kwasowość:** 6,7 g/l

**Alkohol:** 16%

## Nota degustacyjna 18.07.2019

*Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.*



**WINO NA  
BUTELKI**

[www.winonabutelki.pl](http://www.winonabutelki.pl)

[winonabutelki@mlynska12.pl](mailto:winonabutelki@mlynska12.pl)

+48 696 413 606

**Pn – Sob 12:00-22:00**

Wino dostępne w sklepie firmowym **Wino Na Butelki** oraz w najlepszych restauracjach.