



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

**SELEZIONE
VALTRAMIGNA**



0,75 L

Cerasum

Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Riserva di famiglia

Es handelt sich um ein premium Produkt, das ursprünglich für das Weinsortiment der Familie hergestellt wurde, das aber auch neues Leben dem Projekt einhaucht, das Tramignatal berühmter zu machen dank dem Namen „Cerasum“ (lateinisches Wort für „Kirsche“) zu Ehre der lokalen uralten Tradition der Kirschenanbau. Ein erlesener Amarone.

Wein Typologie: Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Riserva

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herstellungsort: Cazzano di Tramigna (in der Provinz Verona)

Alkoholgehalt: 15.00 % vol.

Zuckergehalt: g/l 6

Gesamt-Säuregehalt: g/l 6,2

IM WEINBERG

Bodentyp: Kalkhaltige Ablagerungen reich an Stein und Kalkstein

Stockdichte: 4000 Pflanzen / Hektar

Ertrag pro Hektar: Maximal 90 Doppelzentner pro Hektar

Lage: Hügel mit Terrassierungen

Anbauform: Pergola trentina, die die Blätter mit ausreichend Sonnenlicht versorgt und gleichzeitig die Trauben vor der Hitze schützt.

Wir möchten darauf hinweisen, dass Cerasum nicht ein CRU aber eine sorgfältige Auswahl der einzelnen Schritte darstellt, von der Auswahl im Weinberg bis zur Wahl der besten Barriques

Weinbau: Manuell

IM KELLER

Vinifizierung: Die Trauben werden leicht überreif gelesen, um eine bessere Konzentration der Aromen zu ermöglichen.

Nach der Ernte werden die Trauben in kleinen Kisten in den so genannten „fruttaio“ gebracht, den Antrocknungsraum, in dem die Fenster täglich nach Bedarf geöffnet und geschlossen werden.

Im Februar weichen die abgebeerten und gekelterten Trauben in temperaturgesteuerten Tanks zusammen mit dem Most für mehr als zwanzig Tage auf.

Filtration: Partiiell, um einen breiteren Ausdruck der organoleptischen Merkmale des Weins zu ermöglichen. Eventuelle, leichte Depots sind ein Beweis der Natürlichkeit des Produktes.

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: Intensives Rot mit granatfarbigen Nuancen; an der Nase, reife Früchte und Konfitüre, leicht blumige Noten (Veilchen), Tertiäraromen nach Tabak, Kakao und Zimt. Am Gaumen ist dieser Wein sehr elegant, strukturiert und sanft. Langer Abgang mit klaren Noten nach Kirschen, Brombeeren und Himbeeren in Alkohol, sowie balsamischen Noten.

Gastronomische Kombinationen: Er passt sehr gut zu schmackhaften Gerichten, rotem Fleisch und reifem Käse, sowie Bitterschokolade.

Man rät, Cerasum auch solo zu verkosten.

PAKET

Jede Flasche wird manuell etikettiert, mit Lack versiegelt und in die Holzkiste gelegt.



**DIE FLASCHE EINE STUNDE VOR DEM
GENUSS ÖFFNEN - UND UM
SERVIERTEMPERATUR: 18°C**



**EMPFOHLENES GLAS
WEITES BALOON-GLAS**