



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

**SELEZIONE
VALTRAMIGNA**



0,75 L

Cerasum

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

E' un prodotto di eccellenza nato in primo luogo per la collezione personale della famiglia Bennati, ma che al contempo rientra anche nel loro progetto di valorizzazione della Valtramigna grazie al nome "Cerasum" (in latino "ciliegia") in onore dell'antica tradizione cerasicola locale. Un Amarone dal grande carattere.

Tipologia: Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Riserva

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

Zona di Produzione: Cazzano di Tramigna provincia di Verona

Alcool: 15.00 % vol.

Zuccheri: g/l 6

Acidità totale: g/l 6,2

IN VIGNETO

Tipo terreno: Colline ricche di scheletro, composte da depositi calcarei

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: max 90 quintali ha

Giacitura ed esposizione: Collina con pendenze a terrazzamenti

Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Pergola trentina, che garantiscono un'adeguata esposizione delle foglie alla luce e la giusta protezione dei grappoli dai raggi diretti del sole. Ci teniamo a puntualizzare che CERASUM non rappresenta un CRU aziendale ma un'attenta selezione di ogni singolo passaggio, dalla selezione in vigneto sino alla scelta delle migliori barriques.

Gestione del vigneto: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Le uve vengono vendemmiate in leggera surmaturazione per permettere una migliore concentrazione della componente aromatica. L'appassimento continua poi nelle apposite cassette in fruttai, dove la ventilazione viene controllata giornalmente e regolata esclusivamente in modo naturale attraverso l'apertura e chiusura delle finestre. A febbraio, le uve diraspate e pigiate rimangono a contatto con il mosto all'interno di vinificatori termocondizionati per più di venti giorni. Maturazione e affinamento: 36 mesi in fusto veronese da 5 hl e barrique; 12 mesi in bottiglia.

Filtrazione: Parziale, per permettere una più completa espressione delle caratteristiche organolettiche del vino. Eventuali sedimenti sono indice di genuinità del prodotto.

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Colore: vino color rosso intenso tendente al granato. Al naso profumo intenso di frutta matura e confettura, delicate note floreali (viola), evoluzione di tabacco, cacao e cannella. Molto elegante al palato grazie all'armonioso equilibrio tra potenza e morbidezza. Finale complesso, con chiari sentori di frutta sotto spirito (ciliegie, more, lamponi), e intense note balsamiche.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo in abbinamento a piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati, sa accompagnare anche il cioccolato fondente. Cerasum è inoltre un ottimo vino da meditazione.

CONFEZIONE

Ogni bottiglia viene etichettata, chiusa con ceralacca e confezionata manualmente in cassetta di legno singola.



**E' CONSIGLIABILE FAR OSSIGENARE IL
VINO PER ALMENO CIRCA UN'ORA.
SERVIZIO: 18°C.**



**BICCHIERE CONSIGLIATO
CALICE AMPIO**