

PIETRO ZARDINI

Amarone dell Valp. Riserva Leone Zardini

Zona di produzione: Valpolicella

Suolo: terreni in prevalenza chiari e su detriti, marne calcaree e basalti

Produzione in vigna: ca. 60 q.li per ettaro a seconda dell'annata

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Alcool: 16% vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: intenso e caratteristico sentore di frutta, sfumature di caffè, cacao, spezie

Sapore: Vino di struttura caldo e armonico, con retrogusto frutta matura e sentori di legno fine

Raccolta: uva attentamente scelta di alta collina, raccolta a

mano e deposta in cassette

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 4-5 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 6-8 settimane

Affinamento: in botte di rovere e barriques per 4 anni, poi

riposo in acciaio e bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 10-15 anni alla

temperatura di 18°C. stappare 2/4 ore prima del consumo

Abbinamento gastronomico: Carni rosse, Fiorentina, Cervo, cinghiale, formaggi stagionati, vino da meditazione perfetto come vino da caminetto



Pietro Zardini

Via Cadeniso, 37029 San Pietro in Cariano -VR- Italy