

PIETRO ZARDINI

Amarone della Valpolicella doc Pietro Zardini

Zona di produzione: Valpolicella

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni 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 5% - altro 5%

Alcool: 15% vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: avvolgente, vanigliato con sfumature di caffè, cacao, spezie

Sapore: pieno, offre al palato piccoli frutti sotto spirito e cioccolato

Raccolta: uva attentamente scelta di alta collina, raccolta a mano e

deposta in cassette

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 3-4 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane

Affinamento: in botte di rovere e barriques per 3 anni, poi riposo in

acciaio e bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 10-12 anni alla temperatura di 18-20°C

Abbinamento gastronomico: carni rosse, brasati, selvaggina,

formaggi fermentati, vino da meditazione e da caminetto



Pietro Zardini

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