

# PIETRO ZARDINI

## Amarone dell'Valpolicella Anima Candida

Vigneto san Micheletto di Damiano Tommasi

**Zona di produzione:** Valpolicella Classica, tenute **Damiano Tommasi**

**Suolo:** terreni in prevalenza argillori e su detriti, e basalti

**Produzione in vigna:** ca. 120 q.li per ettaro a seconda dell'annata

**Uvaggio:** Corvina 70% - Rondinella 25% - Molinara 5%

**Alcool:** 16% vol.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granata

**Bouquet:** Caratteristico sentore di frutta matura e bacche rosse, con sfumature di cacao, spezie

**Sapore:** Vino morbido, elegante ed armonico, con retrogusto deciso e sentori di uva passa e di legno fine

**Raccolta:** uva sapientemente raccolta a mano e deposta in

cassette dal vigneto san Micheletto

**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 3 anni, poi

riposo in acciaio e bottiglia

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

temperatura di 18/20°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