

PIETRO ZARDINI

Passito igt del Veneto

Zona di produzione: provincia di Verona

Suolo: terreni collinari di origine morenica e vulcanica su detriti rossi e basalti

Produzione in vigna: ca. 80 q.li per ettaro

Uvaggio: Garganega - Chardonnay

Alcool: 14-15% vol.

Colore: giallo oro

Bouquet: sentori di frutta e fiori con una nota di miele

Sapore: vino di corpo molto armonico e giustamente dolce

Raccolta: vendemmia a maturazione ottimale dei grappoli deposti in cassette. Appassimento delle uve 3-5 mesi con preferenza di muffa nobile

Metodi di produzione: pressatura soffice delle uve

appassite, lunga fermentazione del mosto

Affinamento: in carati nuovi mediamente testati (barriques) di rovere di prevalenti essenze francesi, per 12-16 mesi e successivamente in acciaio

Consumo: nell'arco di 3-4 anni alla temperatura di 14-15°C

Abbinamento gastronomico: foie gras, pasticceria, vino da dessert e da meditazione



Pietro Zardini

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