

# PIETRO ZARDINI

## Recioto 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.90 q.li per ettaro

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

**Alcool:** 13-13.5% vol.

**Colore:** rosso rubino vivo on riflessi granata

**Bouquet:** avvolgenti profumi di sottobosco con note di fragola, more e lamponi

**Sapore:** vellutato, morbido, equilibrato e di struttura

**Raccolta:** uva 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 molto lenta; residuo zuccherino 130g/l

**Affinamento:** 50% in barriques, 50% in acciaio per 2 anni

**Consumo:** a partire dal secondo anno di produzione alla temperatura di 15-16°C

**Abbinamento gastronomico:** vino da dessert, va degustato

con dolci e pasticceria



**Pietro Zardini**

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