

PIETRO ZARDINI

Rosignol Rosato Spumante

Zona Produzione: Colline Moreniche a Ovest di Verona

Suolo: terreni collinari di natura Morenica

Produzione in vigna: ca. 100 q.li per ettaro

Uvaggio: Corvina 55% - Rondinella 30% - Molinara 15%

Alcool: 12,5-13% vol

Colore: Rosa brillante

Bouquet: Fragrante piacevolmente fruttato e floreale

Sapore: Rotondo, di buona sapidità con succose note fruttate

Raccolta: manuale, selezionando i grappoli migliori

Metodi di produzione: pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione e successiva presa di spuma in autoclave con Metodo Charmat

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi

Consumo: vino da bersi giovane alla temperatura di 8-10°C per gustarne appieno l'ottima fragranza

Abbinamento gastronomico: Ottimo aperitivo, ma anche piacevolissimo vino da tutto pasto. Consigliato con piatti a base di pesce di mare e di lago.



Pietro Zardini

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