

PIETRO ZARDINI

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. 120 q.li per ettaro a seconda dell'annata

Uvaggio: Corvina 65% - Rondinella 25% - Molinara 10%

Alcool: 12.5% vol.

Colore: rosso rubino vivo con qualche riflesso granata

Bouquet: vellutato, elegante con sentori di fieno e frutta secca

Sapore: ricco, pieno e morbido

Raccolta: scelta dei grappoli migliori da vigne di collina

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce

con macerazione in vasca per 15/20 giorni

Affinamento: in botte di rovere per 8/10 mesi e

successivamente in acciaio

Consumo: vino da bere nell'arco di 4 anni alla temperature 16°-18°C

Abbinamento gastronomico: consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi e formaggi fermentati



Pietro Zardini

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