

PIETRO ZARDINI

70/30 Igt Corvina Cabernet

Zona di produzione: provincia di Verona

Suolo: terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

Uvaggio: Corvina - Cabernet

Alcool: 16% vol.

Colore: rosso rubino carico con riflessi granata

Bouquet: ricco di profumi, frutti rossi mora, ribes, sentori di vaniglia e spezie

Sapore: di corpo prestante caldo ed avvolgente, sul finale un leggero tannino setoso

Raccolta: uva attentamente scelta, raccolta a mano e deposta in cassette

Metodi di produzione: appassimento delle uve per circa 3 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane

Affinamento: in anfora, botte di rovere e barriques per 2 anni, poi riposo

in bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 8-10 anni alla temperatura di 18°C

Abbinamento gastronomico: carni grasse, selvaggina,

formaggi fermentati o come vino da meditazione e caminetto

