

PIETRO ZARDINI

Igt Corvina leggero appassimento

Zona di produzione: Valpolicella

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

Uvaggio: Corvina 100 %

Alcool: 13.5% vol.

Colore: rosso rubino vivo con qualche riflesso granata

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

Sapore: ricco, di corpo armonioso

Raccolta: grappoli scelti e raccolti in vendemmia tardiva

Metodi di produzione: appassimento delle uve per circa 1 mese, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento: in botte di rovere per 1-2 anni

Consumo: vino da bere nell'arco di 4-6 anni alla temperatura 18°C

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

