

# PIETRO ZARDINI

## Amarone dell'Valpolicella Riserva Leone Zardini

**Zona di produzione:** Valpolicella

**Suolo:** terreni in prevalenza chiari e su detriti, marne calcaree e basalti

**Produzione in vigna:** ca. 100 q.li per ettaro a seconda dell'annata

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

**Alcool:** 16% vol.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granata

**Bouquet:** intenso e caratteristico sentore di frutta, sfumature di caffè, cacao, spezie

**Sapore:** vino di struttura caldo e armonico, con retrogusto frutta matura e sentori di legno fine

**Raccolta:** uva attentamente 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 di 6-8 settimane

**Affinamento:** in botte di rovere e tonneaux per 48 mesi, poi

riposo in bottiglia

**Consumo:** vino da bere nell'arco di 10-15 anni alla

temperatura di 18°C. stappare 2-4 ore prima del consumo

**Abbinamento gastronomico:** Carni rosse, Fiorentina, Cervo, cinghiale, formaggi stagionati, vino da meditazione perfetto come vino da caminetto



**Pietro Zardini**

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