

PIETRO ZARDINI

Amarone dell'Valpolicella Anima Candida

Vigneto san Micheletto di Damiano Tommasi

Zona di produzione: Valpolicella Classica, tenute **Damiano Tommasi**

Suolo: terreni in prevalenza argillori e su detriti, e basalti

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro a seconda dell'annata

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 25% - Molinara 5%

Alcool: 16% vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: Caratteristico sentore di frutta matura e bacche rosse, con sfumature di cacao, spezie

Sapore: Vino morbido, elegante ed armonico, con retrogusto deciso e sentori di uva passa e di legno fine

Raccolta: uva sapientemente raccolta a mano e deposta in

cassette dal vigneto san Micheletto

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 barriques per 3 anni, poi

riposo in acciaio e bottiglia

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

temperatura di 18/20°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