

PIETRO ZARDINI

Rossignol vino Rosso

Zona di produzione: Valpolicella

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

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5% - Rosignola 5%

Alcool: 15% vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: ricco di profumi, frutta piccola matura, spezie, sentori di cacao e tabacco

Sapore: pieno, offre al palato piccoli frutti sotto spirito e cioccolato

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 botte di rovere e barriques per 2 anni, poi riposo in acciaio e bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 6/8 anni alla temperatura di 18°C

Abbinamento gastronomico: carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi fermentati, vino da meditazione e da caminetto

