

# PIETRO ZARDINI

## Valpolicella doc Superiore Ripasso

**Zona di produzione:** Valpolicella

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

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

**Alcool:** 14 % vol.

**Colore:** rosso rubino intenso

**Bouquet:** vinoso, ricco con sentori di amarene e frutta cotta

**Sapore:** pieno, vellutato e ampio

**Raccolta:** grappoli scelti e raccolti in vendemmia tardiva

**Metodi di produzione:** vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 15-25 giorni con successivo "ripasso" di 30 giorni sulle vinacce dell'Amarone

**Affinamento:** in botte di rovere e barriques per 2 anni e

successivamente in acciaio

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

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

