

PIETRO ZARDINI

Recioto della Valpolicella docg Classico

Zona di produzione: Valpolicella Classica

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

Uvaggio: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

Alcool: 13% vol.

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: avvolgenti profumi di sottobosco con note di fragola, more e lamponi.

Sapore: vellutato, morbido, equilibrato e piacevolmente dolce

Raccolta: uva attentamente scelta di alta collina, raccolta a mano e deposta in cassette.

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 4-5 mesi, lenta fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane.

Residuo zuccherino 130 g/l

Affinamento: 18 mesi in anfore di terracotta

Consumo: a partire dal secondo anno di produzione alla temperatura di 15-16°C.

Abbinamento gastronomico: vino da dessert, perfetto con pasticceria secca o dolci a base di cioccolato

