

# Valpolicella doc Pietro Zardini

## 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:** 13% vol.

**Colore:** rosso rubino vivo con qualche riflesso granata

**Bouquet:** fruttato, elegante con sentori di ciliegia, violetta e frutta secca

**Sapore:** ricco, morbido e fresco

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

**Metodi di produzione:** vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 10-20 giorni

**Affinamento:** in botte di rovere e successivamente in acciaio

**Consumo:** vino da bere nell'arco di 4 anni alla temperatura 18°C

**Abbinamento gastronomico:** pasta con sugo e formaggi, carni bianche.



## Production area:

Valpolicella

**Soil:** predominantly red and brown soils on detritus, calcareous marls and basalts

**Grapes:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

**Alcohol:** 13% vol.

**Color:** bright ruby red with some garnet reflections

**Bouquet:** fruity, elegant with hints of cherry, violet and dried fruit

**Taste:** rich, harmonious and fresh

**Harvest:** highly selected grapes, late harvest

**Winemaking:** traditional skin contact for 10-20 days in steel tanks

**Ageing:** in oak barrels, subsequently in steel

**Consumption:** within 4 years at 18° degrees

**Food pairing:** pasta dishes with cheese sauce, white meat.