



Agricola PIETRO ZARDINI
VALPOLICELLA CLASSICO
Valpolicella Classico DOC

Zona di Produzione: Valpolicella, San Pietro in Cariano

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

Uvaggio: Corvina 65% – Rondinella 25% – Molinara 10%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 15/20 giorno

Affinamento: botte di rovere per 8/10 mesi e successivamente in acciaio

Note di Degustazione

Vista: Colore rosso rubino vivo con qualche riflesso granata

Olfatto: Bouquet vellutato, elegante con sentori di fieno e frutta secca

Gusto: Sapore ricco, pieno e morbido

Consigli: vino da bere nell'arco di 4 anni alla temperatura di 16°-18°C

Abbinamento: consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi delicati, formaggi stagionati



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it