



## Agricola PIETRO ZARDINI

### PIETRO JUNIOR

*Valpolicella Classico Ripasso Superiore DOC*

Zona di Produzione: Valpolicella, San Pietro in Cariano

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

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

Gr. Alcolico: 14 % vol.

Metodo di Produzione: grappoli scelti e raccolti in vendemmia tardiva. Vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 15-25 giorni. Successivo “ripasso” di 30 giorni sulle vinacce dell’Amarone

Affinamento: in botte di rovere e barriques per 2 anni e successivamente in acciaio

#### *Note di Degustazione*

Vista: Colore rosso rubino intenso

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

Gusto: pieno, vellutato e ampio

Consigli: vino da bere nell’arco dei 6/8 anni alla temperatura di 18 °C

Abbinamento: consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi importanti, arrostiti e formaggi fermentati/stagionati



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – [info@pasquettovini.it](mailto:info@pasquettovini.it)