



## **Agricola PIETRO ZARDINI** **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA (ANFORA)**

**Recioto della Valpolicella DOCG**

**Formato 0.375 lt**

Zona di Produzione: Valpolicella Classica, 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: 13 % vol.

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

### *Note di Degustazione*

Vista: Colore rosso rubino molto intenso

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

Gusto: vellutato, morbido, equilibrato e piacevolmente dolce

Consiglia partire dal secondo anno di produzione alla temperatura di 15-16°C

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



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