



Agricola PIETRO ZARDINI
“LEONE ZARDINI” RISERVA
Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

Zona di Produzione: Valpolicella, San Pietro in Cariano

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

Uvaggio: Corvina 70% – Rondinella 20% – Molinara 5% – Croatina 5%

Gr. Alcolico: 16% vol.

Metodo di Produzione: uva attentamente scelta di alta collina, raccolta a mano e deposta in cassette. Appassimento per 4-5 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 6- 8 settimane

Affinamento: in botte di rovere e tonneau per 4 anni, poi riposo in acciaio e bottiglia

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso con riflessi granata

Olfatto: bouquet avvolgente, intenso e caratteristico sentore di frutta, sfumature di caffè, cacao, spezie

Gusto: vino di struttura. Caldo e armonico, con retrogusto frutta matura e sentori di legno fine

Consigli: vino da bere nell'arco di 10-15 anni alla temperatura di 18°C. Stappare 2/4 ore prima del consumo

Abbinamento: Carni rosse, Fiorentina, Cervo, cinghiale, formaggi stagionati. Vino da meditazione, perfetto come vino da caminetto

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

