



Agricola PIETRO ZARDINI

“AUSTERO”

Corvina Verona IGT

Zona di Produzione: Valpolicella, San Pietro in Cariano

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

Uvaggio: Corvina 100%

Gr. Alcolico: 13.5% vol.

Metodo di Produzione: grappoli scelti e raccolti in vendemmia tardiva. Appassimento delle uve per circa 1 mese, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane

Affinamento: in botte di rovere per 1-2 anni

Note di Degustazione

Vista: Colore rosso rubino vivo con qualche riflesso granata

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

Gusto: Sapore ricco, corpo armonioso

Consigli: vino da bere nell'arco di 4-6 anni alla temperatura 18°C

Abbinamento: consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi e formaggi fermentati



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