

PIETRO ZARDINI

Rosigol vino bianco

Zona Produzione: Colline Moreniche a Ovest di Verona

Suolo: terreni collinari di natura Morenica

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Uvaggio: Tay, Garganega, Chardonnay

Alcool: 12-12,50% vol.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Bouquet: intenso e delicato con sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca

Sapore: fresco, armonico ed elegante

Raccolta: manuale, selezionando i grappoli migliori

Metodi di produzione: macerazione pellicolare pressatura

soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio per breve periodo 2-3 mesi

Consumo: vino giovane da bere nell'arco di 2 anni alla temperatura di 12-14°C

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, ben si

abbina a piatti di pesce, zuppe antipasti e carni bianche



Pietro Zardini

Via Cadeniso, 37029 San Pietro in Cariano -VR- Italy