

PIETRO ZARDINI

Rosignol vino rosso

Zona di produzione: Valpolicella

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

Produzione in vigna: ca. 100 q.li per ettaro a seconda dell'annata

Uvaggio: Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5% - Rosignola 5%

Alcool: 15% vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: Ricco di profumi, frutta piccola matura e spezie, sentori di cacao tabacco

Sapore: pieno, offre al palato piccoli frutti sotto spirito e cioccolato

Raccolta: uva attentamente scelta di alta collina, raccolta a mano

e deposta in cassette

Metodi di produzione: appassimento delle uve per 3-4 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane

Affinamento: in botte di rovere e barriques per 2 anni, poi riposo

in acciaio e bottiglia

Consumo: vino da bere nell'arco di 6/8 anni alla temperatura di 18-20°C

Abbinamento gastronomico: carni rosse, brasati, selvaggina,

formaggi fermentati, vino da meditazione e da caminetto



Pietro Zardini

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