

Pietro Zardini-Recioto Classico Valpolicella, DOC

Het wijnhuis:

Giampietro Zardini maakt vanaf begin jaren '90 wijn in het kleine wijnhuis vinicola Pietro Zardini. Giampietro is landbouwingenieur en sommelier. Naast het werk in eigen kelder werkt hij ook als consultant bij enkele wijnproducenten in Valpolicella.

Productiebeschrijving:

De geselecteerde druiven worden handgeplukt en 4-5 maanden gedroogd. Traditionele fermentatie op de schil. De fermentatie vindt zeer langzaam plaats. 50% van de wijn rijpt 2 jaar in eiken barrique, de rest op staal. Daarna wordt geblend en gebotteld. Restsuiker is 130 g/l.

Smaak:

Geconcentreerd rijp fruit, kersen, met een lange mooie afdronk.

Bouquet:

Heerlijke, vol aroma van donker zeer rijp fruit.

Kleur:

Intens en geconcentreerd robijnrood

Serveertips:

Bij patisserie, chocola, foie gras.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Pietro Zardini
Plaats:	San Pietro in Cariano
Oppervlakte wijngaard:	4
Methode:	conventional

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rode dessertwijn
Jaartal:	2004
Classificatie:	DOC
Inhoud:	5 dl
Alcohol %:	13% - 13,5%
Druiven:	50% Corvina 45% Rondinella 5% Molinara
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	4-5 jaar.
Beste temperatuur:	15-16°C.