



## Pietro Zardini-Recioto Classico Valpolicella 2004, DOC

(15a)

### Het wijnhuis:

Vinicola Pietro Zardini is gevestigd in het dorpje San Floriano, dat deel uitmaakt van het Valpolicella DOC gebied in de regio Veneto. De stichter van de familie Zardini was Giacinto. Hij werd geboren in 1850 en leefde van de druiventelers. Zijn zonen Pietro en Vittorio namen zijn methodes over en leerden van hem wijn te maken van gedroogde druiven. In de 20-er jaren van de vorige eeuw kregen de twee broers de beschikking over 18 ha grond, gelegen in verschillende delen van het gebied San Pietro in Cariano.

De familie groeide en in de jaren '50 werden de twee oudere broers geholpen door hun zonen Jan, Joseph Lawrence en Alessandro Leone. De vijf neven bleven samen tot de jaren '80. Dan verlaat Leone de familiale samenwerking en begint voor zichzelf met wijnproductie en een wijnwinkel in San Floriano. Zijn zoon, Giampietro Zardini, geboren in 1971, neemt vanaf begin jaren '90 de technische en organisatorische zaken over. Giampietro is landbouwingenieur en sommelier. Naast het werk in eigen kelder werkt hij ook als consultant bij enkele wijnproducenten in Valpolicella. Met zijn vaders hulp heeft hij "Vinicola Pietro Junior" opgericht. De naam verwijst naar zijn grootvader, de man die geëerd wordt door zijn grote ervaring en menselijke waarden.

De druiven worden geleverd door Agricola Zardini Leone en door andere producenten die bekend staan om het verbouwen van druiven van hoge kwaliteit. De vinificatie vindt plaats op basis van de traditie die binnen de familie ontstaan is, met lange fermentatie op lagere temperatuur. Vinicola Pietro Junior staat voor een mooie traditie in het produceren van kwaliteitswijn in de 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:

Heerlijk, 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 Floriano (VR)
Jaarlijkse productie wijngaard:	20000
Oppervlakte wijngaard:	4
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Pietro Zardini

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rode dessertwijn
Aantal fl. p/jr.:	
Classificatie:	DOC
Inhoud:	5
Alcohol %:	13
Druiven:	50% Corvina 45% Rondinella 5% Molinara
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	4-5 jaar.
Beste temperatuur:	15-16°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)