

Pietro Zardini-Austero Ripasso, 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 volrijpe druiventrossen worden geselecteerd en handgeplukt. De druiven worden daarna lichtgedroogd. De vinificatie is traditioneel en start met maceratie (schilweking) van 10-20 dagen. De eerste fermentatie is normaal, de 2e vindt plaats op de druivenschillen van de amarone. De wijn rijpt in nieuwe hoofdzakelijk frans eiken barriques gedurende 12-24 maanden. Hierna wordt de wijn nog een tijd gerijpt op inox vaten.

Smaak:

Rijpe volle wijn. Het 'passeren' over de amarone schillen geeft de wijn een volle, dikke, gepeperde smaak. Rijpe tannines.

Bouquet:

Vol, rijp, donker fruit, peperig.

Kleur:

Robijn rood.

Serveertips:

Roodvlees, stoofgerechten, wild, pittige kazen. Een wijn voor rond de open haard in de winter.



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:	rood
Jaartal:	2004
Aantal fl. p/jr.:	5000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	14%
Druiven:	30% Cabernet Sauvignon 70% Corvina
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	maximaal 5 jaar.
Beste temperatuur:	16-18°C.