



Wijn Info-Blad



Pietro Zardini-Austero Ripasso 2005, DOC

(15c)

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 druiven-teelt. 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 volrijpe druiventrossen worden geselecteerd en handgeplukt. De druiven worden daarna lichtgedrocht. 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 Floriano (VR)
Jaarlijkse productie wijngaard:	20000
Oppervlakte wijngaard:	4
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Pietro Zardini

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Aantal fl. p/jr.:	5000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	14
Druiven:	60% Corvina 25% Rondinella 10% Molinara 5% overig
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	maximaal 5 jaar.
Beste temperatuur:	16-18°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)