

## Pietro Zardini-Amarone, 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 beste druiven worden handgeplukt en 4-5 maanden gedroogd. Fermentatie op de schil gedurende 4-5 weken. De rijping vindt plaats in (ongetoast) barrique gedurende 3 jaar. De wijn rijpt daarna nog een tijd op staal.

### Smaak:

Mooie structuur, vol, intens, robuust, ingemaakte pruimen. Frisse, gekruide finish (kaneel en peper). Mooie zuurgraad en rijpe tannines.

### Bouquet:

Ceder, sandelhout, balsamico, tabak, koffie, cacao en karamel.

### Kleur:

Intens en geconcentreerd robijnrood

### Serveertips:

Rood vlees, wild, bij sterke kazen of solo.



### 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:	2003
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	15%
Druiven:	60% Corvina 30% Rondinella 5% Molinara 5% overig
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	8-10 jaar.
Beste temperatuur:	16°-17°C.