

## Pietro Zardini-Valpolicella Classico, 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 druiven worden met de hand geplukt en lichtgedroogd. Na de schilweking van 8-15 dagen volgt de fermentatie en rijping van 8-12 maanden in eiken vaten. De wijn wordt weer overgebracht naar de inox tank.

### Smaak:

Robuust, vol smaak maar toch soepel en elegant.

### Bouquet:

Aromatisch, complex.

### Kleur:

Intens en geconcentreerd robijnrood

### Serveertips:

Gegrild vlees, pasta's, kazen.



### 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:	2005
Aantal fl. p/jr.:	5000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	Minstens 13,5%
Druiven:	50% Corvina 45% Rondinella 5% Molinara
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	4-5 jaar.
Beste temperatuur:	16-17°C.