

Pietro Zardini-Passito, IGT

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 handgeplukt en geselecteerd. De door botrytis aangetaste druiven worden 3-5 maanden gedroogd. Daarna worden de druiven voorzichtig geperst en volgt een langzame fermentatie. De rijping vindt plaats in medium toasted nieuwe barrique (hoofdzakelijk Frans eiken) gedurende 12-16 maanden.

Smaak:

Geconcentreerd fruit, bloemig, amandel.

Bouquet:

Zeer aromatisch, rijp geconcentreerd fruit.

Kleur:

Goudgeel

Serveertips:

Bij foie gras, patiserie of als meditatie wijn



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:	witte dessertwijn
Jaartal:	2005
Classificatie:	IGT
Inhoud:	5 dl
Alcohol %:	13,5%
Druiven:	Garganega, Chardonnay
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	3-4 jaar.
Beste temperatuur:	14°-15°C.