

CATERINA ZARDINI

Valpolicella DOC Classico Superiore

... a Caterina Zardini, moglie del fondatore e appassionata produttrice di Amaro, dedichiamo questa speciale selezione.



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Selezione delle migliori uve da 36 ha di vocati vigneti collinari posti a 300 metri di altitudine, nel comune di Marano di Valpolicella. Esposizione sud-ovest. Terreno di origine calcareo-eocenico. Vigne allevate a pergoletta semplice e guyot, con densità di 3000 piante per ettaro.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre.



Fruttaio. Appassimento naturale in fruttaio per circa 20 giorni. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo.



Vinificazione. Pigiatura delle uve leggermente appassite. Fermentazione a temperatura controllata di 25-26°C con due follature giornaliere; macerazione per 15/20 giorni.



Affinamento. Maturazione in botti di rovere di Slavonia da 20-30-50hl per 12 mesi ed evoluzione del vino in bottiglia per 6 mesi.



Note gustative. Colore rosso granato intenso. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e tabacco. Sapore asciutto, pieno, caldo, avvolgente, su un fondo piacevolmente amarognolo.



Analisi. Alcol 14,3% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6,2 g/l; Estratto secco netto 30 g/l.



Gastronomia. Particolarmente indicato con risotto all'Amarone, risotto alla zucca, arrostiti di carni rosse e piccola cacciagione. Si sposa perfettamente anche con filetto in crosta, tagliata di manzo e costine d'agnello. Si consiglia di servire a 17-18°C.



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.); "Bordolese" da 375 ml (in cartone da 24 bt.); e "Magnum" da 1,5 lt (in confezione singola).

