



★★★★
HOTEL RESIDENCE
RESTAURANT

DE VOORDE



PIETRO
ZARDINI

Pietro Zardini maakt mooie wijnen in de typische Valpolicella-lijn: van de rode "Valpolicella" van niet-gedroogde druiven, via een ripasso tot een tweetal Amarone's van gedroogde druiven.

De ripasso "Austero" wordt gemaakt van niet gedroogde druiven en vervolgens geweekt in de schillen van de Amarone's.

Zardini heeft tevens een rode "Rosignol" gemaakt die tussen de ripasso en de Amarone in zit om een betaalbare wijn te kunnen bieden op het niveau van een Amarone.

Zardini maakt wijnen van druiven van zijn eigen wijngaarden en sinds kort ook voor Damiano Tommasi, een oud-voetballer van Roma, die het wijngoed San Micheletto in Fumane bezit.

Het zijn de "17", een ripasso, en de "Anima Candida", een Amarone.

Twee witte wijnen, twee dessert wijnen, een mousserende rosé, twee grappa's én olijfolie maken het mét de rode wijnlijn tot een mooi assortiment.

Momenteel laat Zardini een deel van zijn wijnen rijpen in manshoge amfora's, die hij speciaal hiervoor heeft laten maken.

Het is erg leuk om de wijnlijn van Zardini in zijn geheel te proeven en het effect te beleven van verschillende perioden van droging, schilweking en rijping. Daarom organiseren we wijnproeverijen waar de wijnlijn van Zardini, of een deel daarvan, geproefd kan worden.

We zijn er trots op de wijnen van Pietro Zardini te mogen verkopen!

Nim & Pascal

PIETRO ZARDINI

Wijnlijst

Rood

1. Valpolicella DOC Pietro Zardini
2. "Austero" DOC Superiore Ripasso
3. Rosignol vino rosso
4. Amarone DOCG Pietro Zardini
5. Amarone DOC Leone Zardini
6. "17" DOC Superiore Ripasso
7. Amarone DOCG Anima Candida

Wit

8. Rosignol vino bianco
9. Lugana DOC

Mousserend

10. Rosignol Rosato

Zoet

11. Recioto DOC Pietro Zardini
12. Passito IGT

Overigen

13. Grappa di Amarone
14. Grappa di Recioto
15. Olijfolie

PIETRO ZARDINI

Valpolicella DOC Pietro Zardini

Herkomst
Valpolicella

Druiven
Corvina 65% - Rondinella 25% - Molinara 10%

Alcohol
12,5%

Kleur
Intens robijnrood

Geur
Aardbei, kers, cranberry,
kruidig, salmiak

Smaak
Droog, medium+ zuren,
medium tannines en acohol,
medium- body

Oogst
Handmatig

Produktiemethodes
Traditionele vergisting in
tank met schilletjes
gedurende 15-20 dagen

Rijping
In eiken vaten gedurende
8-10 maanden, daarna
in RVS

Consumptie
Binnen 4 jaar, op 16-18 graden
Celsius

Combinatie met eten
Gegrild rood vlees, pasta
met saus, gefermenteerde
kazen

Prijs per fles
€ 9,95

Prijs per doos van 6 flessen
€ 55,-



PIETRO ZARDINI

“Austero” DOC Superiore Ripasso

Herkomst
Valpolicella

Druiven
Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5% - Overigen 5%

Alcohol
14%

Kleur
Intens robijnrood

Geur
Gekookt fruit, tutti frutti,
specerijen, chocola, tabak, leer, rokerig

Smaak
Droog, volle body, fluwelig

Oogst
Geselecteerde, handgeplukte druiven
van wijngaarden op hellingen

Produktiemethodes
Traditionele vergisting in tank
met schilletjes gedurende
10-20 dagen, vervolgens 30 dagen
weking in de schillen van de
Amarone

Rijping
In eiken vaten gedurende
2-3 jaar, daarna in RVS

Consumptie
Binnen 6-8 jaar, op 18 graden
Celsius

Combinatie met eten
Gegrild rood vlees, pasta
met saus, gefermenteerde kazen

Prijs per fles
€ 14,95

Prijs per doos van 6 flessen
€ 84,95



PIETRO ZARDINI

Rosignol Vino Rosso

Herkomst
Valpolicella

Druiven
Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5% -
Rossignola 5%

Alcohol
15%

Kleur
Intens robijnrood

Geur
Rijp fruit, gekookt zwart fruit,
kruidig, cacao, tabak, vanille

Smaak
Droog, fluwelig, volle body, hoog
alcohol, intens van smaak

Oogst
Geselecteerde, handgeplukte
druiven van wijngaarden op
hoge hellingen

Produktiemethodes
Druiven worden 3-4 maanden
gedroogd, 4-5 weken
schilweking, traditionele
vergisting

Rijping
In eiken vaten gedurende
2 jaar, daarna in RVS en
rijping op fles

Consumptie
Binnen 8-10 jaar, op 18-20
graden Celsius

Combinatie met eten
Rood vlees, wild, gekruide
kazen

Prijs per fles
€ 17,95

Prijs per doos van 6 flessen
€ 99,50



PIETRO ZARDINI

Amarone DOC Pietro Zardini

Herkomst
Valpolicella

Druiven
Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5%
Overigen 5%

Alcohol
15%

Kleur
Intens robijnrood

Geur
Kersen, jam, vanille, koffie,
cacao, specerijen

Smaak
Hele volle body en hoog alcohol,
zeer intens van smaak

Oogst
Geselecteerde, handgeplukte
druiven van wijngaarden op
hellingen

Produktiemethodes
Druiven worden 3-4 maanden
gedroogd, 4-5 weken
schilweking, traditionele
vergisting

Rijping
In eiken vaten gedurende
3 jaar, daarna in RVS

Consumptie
Binnen 10-12 jaar, op
18-20 graden Celsius, open
de fles 2-4 uur voor serveren

Combinatie met eten
Rood vlees, wild, gekruide
kazen

Prijs per fles
€ 34,95

Prijs per doos van 6 flessen
€ 198,50



PIETRO ZARDINI

Amarone DOC Leone Zardini

Herkomst
Valpolicella

Druiven
Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 5% - Croatina 5%

Alcohol
16%

Kleur
Intens robijnrood

Geur
Rijp fruit, sinaasappelschil, cacao, koffie, specerijen, pijptabak

Smaak
Warm, harmonieus, tonen van rijp fruit en fijn hout, hele volle body en hoog alcohol, zeer intens van smaak

Oogst
Geselecteerde, handgeplukte druiven van wijngaarden op hellingen

Produktiemethodes
Druiven worden 4-5 maanden gedroogd, 6-8 weken schilweking, traditionele vergisting

Rijping
In nieuwe, medium geroosterde, eiken vaten gedurende 12-16 maanden

Consumptie
Binnen 10-15 jaar, op 18 graden Celsius, open de fles 2-4 uur voor serveren

Combinatie met eten
Rood vlees, wild, gekruide kazen

Prijs per fles
€ 54,95

Prijs per doos van 6 flessen
€ 319,-



PIETRO ZARDINI

17 Ripasso DOC classico

Herkomst
Valpolicella, wijngaard van Damiano Tommasi

Druiven
Corvina 70% - Rondinella 25% - Molinara 5%

Alcohol
14%

Kleur
Robijnrood

Geur
Zwarte kersen, rijp fruit

Smaak
Droog, Volle body, fluwelig

Oogst
Geselecteerde druiven van wijngaarden; late oogst

Produktiemethodes
Traditionele vergisting op de schilletjes en vervolgens weking op de schillen van de Amarone

Rijping
In eiken vaten gedurende 2 jaar, daarna in RVS

Consumptie
Binnen 6-8 jaar, op 18-20 graden Celsius

Combinatie met eten
Geroosterd rood vlees, pasta met saus, gefermenteerde kazen

Prijs per fles
€ 34,95

Prijs per doos van 6 flessen
€ 198,50



PIETRO ZARDINI

Amarone DOCG Anima Candida

Herkomst
Valpolicella, wijngaard van Damiano Tommasi

Druiven
Corvina 70% - Rondinella 25% - Molinara 5%

Alcohol
16%

Kleur
Intens robijnrood met wat granaatrood

Geur
Rijp fruit, rode bessen, cacao, specerijen, houtaroma's

Smaak
Warme wijn, elegant en harmonieus, rozijnen

Oogst
Speciaal geselecteerde druiven van San Michele

Produktiemethodes
Druiven worden 4-5 maanden gedroogd, 6-8 weken schilweking, traditionele vergisting

Rijping
In eiken vaten gedurende 3 jaar, daarna in RVS en rijping op fles

Consumptie
Binnen 10-15 jaar, op 18-20 graden Celsius

Combinatie met eten
Rood vlees, wild, gekruide kazen

Prijs per fles
€ 54,95

Prijs per doos van 6 flessen
€ 319,-



PIETRO ZARDINI

Rosignol Vino Bianco

Herkomst
Morenen heuvels ten westen van Verona

Druiven
Tay, Garganega, Chardonnay

Alcohol
12-12,5 %

Kleur
Strogeel met groenige reflectie

Geur
Citroen, perzik, peer, grassig, bloemen

Smaak
Droog, medium body, medium zuren, medium smaakintensiteit

Oogst
Geselecteerde, handgeplukte druiven

Produktiemethodes
Schilweking, zachte persing, vergisting met temperatuurcontrole

Rijping
In RVS 2-3 maanden

Consumptie
Binnen 2 jaar, op 12-14 graden Celsius

Combinatie met eten
Vis, soepen, wit vlees, heerlijk als aperitief

Prijs per fles
€ 9,95

Prijs per doos van 6 flessen
€ 55,-



PIETRO ZARDINI

Lugana DOC

Herkomst

Tussen Peschoera en Desenzano, ten zuiden van het Gardameer

Druiven

Trebbiano di Lugana

Alcohol

12,5%

Kleur

Strogeel met groenige reflectie

Geur

Citroen, perzik, peer

Smaak

Dry/off-dry, medium minus zuren en body, medium alcohol

Oogst

Geselecteerde druiven van de beste clusters

Produktiemethodes

Schilweking, zachte persing, vergisting met temperatuurcontrole

Rijping

In RVS gedurende 2-3 maanden

Consumptie

Binnen 2 jaar, op 12-14 graden Celsius

Combinatie met eten

Vis, wit vlees, risotto, gerechten met ei, lichte gerechten

Prijs per fles

€ 11,95

Prijs per doos van 6 flessen

€ 64,95



PIETRO ZARDINI

Rosignol Rosato Spumante

Herkomst

Morenen heuvels ten westen van Verona

Druiven

Corvina 55% - Rondinella 30% - Molinara 15%

Alcohol

12,5-13%

Kleur

Helder roze

Geur

Geurig, fruitig en bloemig

Smaak

Brut, vol, sappig fruit, mousserend

Oogst

Geselecteerde, handgeplukte druiven

Produktiemethodes

Zachte persing, langzame vergisting in autoclaaf, tweede gisting in RVS-tanks onder druk (Charmat-methode)

Rijping

Op fles gedurende 6 maanden

Consumptie

Jong drinken, op 8-10 graden Celsius

Combinatie met eten

Heerlijk als aperitief en bij vis

Prijs per fles

€ 14,95

Prijs per doos van 6 flessen

€ 84,95



PIETRO ZARDINI

Recioto DOC

Herkomst

Valpolicella

Druiven

Corvina 70% - Rondinella 20% - Molinara 10%

Alcohol

13-13,5%

Kleur

Robijnrood met wat granaatrood

Geur

Rood fruit

Smaak

Zoet (restsuiker 130 g/l), met een bittertje in de nasmaak

Oogst

Geselecteerde, handgeplukte druiven van wijngaarden op hellingen

Produktiemethodes

Druiven worden 4-5 maanden gedroogd, traditionele vergisting en heel langzame schilweking

Rijping

50% in eiken vaten, 50% in RVS, gedurende 2 jaar

Consumptie

Vanaf 2 jaar na consumptie, op 15-16 graden Celsius

Combinatie met eten

Dessertwijn, rood fruit en kazen

Prijs per fles

€ 24,95



PIETRO ZARDINI

Passito IGT

Herkomst

Provincie Veneto

Druiven

Garganega - Chardonnay

Alcohol

14-15%

Kleur

Goudgeel

Smaak

Zoet

Oogst

Geselecteerde volledig rijpe druiven met botrytis, die 3-5 maanden gedroogd worden

Produktiemethodes

Zachte persing van de gedroogde druiven, vervolgens langzame vergisting

Rijping

In nieuwe eiken vaten gedurende 12-16 maanden

Consumptie

Binnen 3-4 jaar, op 14-15 graden Celsius

Combinatie met eten

Foie gras, dessertwijn

Prijs per fles

€ 22,-



PIETRO ZARDINI

PIETRO ZARDINI

PIETRO ZARDINI

Grappa di Amarone

Grappa di Recioto

Olijfolie Extra Vergine

Distillaat

Grappa verkregen door distillatie van de drap van de Amarone wijn

Alcohol

43%

Kleur

Goud

Geur

Delicaat en intens geurig

Smaak

Licht zoet

Distilleersysteem

Van koper en RVS met een stoom stroom

Consumptie

Op kamertemperatuur

Combinatie met eten

Digestief

Prijs per fles

€ 34,95



Distillaat

Grappa verkregen door distillatie van de drap van de Recioto wijn

Alcohol

43%

Kleur

Wit

Geur

Delicaat en intens geurig, fruitig

Smaak

Licht zoet

Distilleersysteem

Van koper en RVS

Consumptie

Op kamertemperatuur

Combinatie met eten

Digestief

Prijs per fles

€ 26,95



Olijven

Leccio en Frantoio

Kleur

Strogeel met emerald groen

Geur

Fruitig met een hint van groen blad

Smaak

Superieure kwaliteit olijfolie, met een fruitige toon en een licht bittertje in de nasmaak

Oogst

Handmatige oogst

Combinatie met eten

Op salades of als smaakmaker voor vlees of andere gerechten

Prijs per fles

€ 24,95



U kunt de producten bestellen bij:

- Pascal Moscoviter
Postbus 36
2290 AA Watingen
Telefoon: 06 55 34 79 79
Mail: pascal@hoteldevoorde.nl

- Nim Selis
Postbus 36
2290 AA Watingen
Telefoon: 06 21 879 979
Mail: nim@hoteldevoorde.nl

Voor eventuele bezorgkosten rekenen wij € 7,20.