



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Geschmacks- Richtung	Sehr intensives und angenehmes Aroma, erinnert an Waldbeeren und Cassis mit einem Hauch grünem Gras. Das ist das typische Aroma seiner Herkunftstrauben welches durch die Terroitorial-Aromen besonderes prägt ist.
Lagerfähigkeit	7 - 10 Jahre
Trinktemperatur	18-20° C
Merkmale	Biologisch Produzierten Merlottrauben die nach der Kälterung mindestens 24-30 Monate in Ton-Anphoren ausgebaut wird. Dieser nicht filtrierte Wein erreicht eine intensive Purpurfarbe mit fruchtigen Aromen und ist reichhaltig an Tannin.
Weintipp	Dieser Merlot passt zu allen Speisen und Fleischgerichten, Besonders gut schmeckt er zu den typisch italienischen Gerichten wie Braten, Wild, Wildschwein, getrocknetem Bündnerfleisch und kräftigen Käsesorten.
	Der letzte Jahrgang konnte ohne Zugabe von Sulfiten abgefüllt werden

**Merlot IGT 'Le Anfore'
Marcel Zanolari o. S.**

Indicazione Geografica Tipica
Biologico, senza Sulfiti

Merlot 'Le Anfore' o. S.