



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Pinot Nero
Farbe	Sattes Brombeerrot
Geschmacks- richtung	Würzig, kräftig, trocken, aromatisch.
Lagerfähigkeit	4 - 7 Jahre
Trinktemperatur	17 - 20° C
Merkmale	Der Pinot Nero Marcel Zanolari wird zeitweise am Stock gedörrt und danach auf seiner wilden Hefe gekellert. Nicht filtriert, reift dieser besondere Wein während 12 Monaten im Eichenholzfass. Die harmonische Reifung verleiht diesem Pinot Noir Eleganz und Finesse. Im Abgang überzeugt er durch seinen geschmeidigen Körper.
Weintipp	Der Pinot Bianco Marcel Zanolari ist ein besonderer Begleiter für Trockenfleisch und Käse.



Pinot Nero IGT BIO Marcel Zanolari

Indicazione Geografica Tipica

Biologico

Pinot Nero IGT Marcel Zanolari