



Anbaugebiet	Veltlin, Provinz Sondrio
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Chardonnay-Kreuzungen, Sauvignier Gris, Cabernet blanc
Farbe	Hellgoldene Farbe
Geschmacksrichtung	Das feine und kräftige Bukett verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Note von frischen Grappegfruits, Feigen, Muscat und Mandarinen
Lagerfähigkeit	1 – 3 Jahre
Trinktemperatur	12 – 14° C
Merkmale	Der Uvaggio Bianco besteht aus neue Kreation die durch der Veredlung alten resistenten Rebsorten und teilweisen neue Züchtungen zusammengesetzt wird. Auf den höen Lagen des Veltins gewachsen, erreicht diesen Edeltropfen raren und kostbaren Weinnuancen. Nach dem Säureabbau und einer kurzen Reife in Edeltanks wird er in die Flaschen abgefüllt und dem Weinfreund kredenzt.
Weintipp	Dieser Wein eignet sich gut als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und allen Fischgerichten und Suppen



Uvaggio Bianco IGP
Marcel Zanolari
Indicazione Geografica
Protetta
Biologico

Uvaggio Bianco