



<b>Anbaugebiet</b>	Veltlin, Provinz Sondrio
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Chardonnay-Kreuzungen, Sauvignier Gris, Cabernet blanc
<b>Farbe</b>	Hellgoldene Farbe
<b>Geschmacksrichtung</b>	Das feine und kräftige Bukett verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Note von frischen Grappegfruits, Feigen, Muscat und Mandarinen
<b>Lagerfähigkeit</b>	1 – 3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	12 – 14° C
<b>Merkmale</b>	Der Uvaggio Bianco besteht aus neue Kreation die durch der Veredlung alten resistenten Rebsorten und teilweisen neue Züchtungen zusammengesetzt wird. Auf den hohen 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.
<b>Weintipp</b>	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