

*Marcel Zanolari*  
Casa Vinicola Marcel Zanolari  
D.V.C.V.L.T. Scarl



bio inspecta

BIO SUISSE



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Anbaugebiet</b>            | Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)  |
| <b>Produzent</b>              | C.V.L.T. Agricola Zanolari, Brianzone IT  |
| <b>Traubensorte</b>           | Pinot Nero  |
| <b>Farbe</b>                  | Sattes Brombeerrot  |
| <b>Geschmacksrichtung</b>     | Intensives und dennoch weiches Bouquet, welches durch die Mikrooxygenation der Amphoren entsteht. Mit einer leichten mineralischen Schiefernote und Aromen nach Muskat, Nelke und Haselnuss.  |
| <b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b> | 4 - 10 Jahre  |
| <b>Trinktemperatur</b>        | 15 - 19° C  |
| <b>Merkmale</b>               | Die Trauben werden zeitweise am Stock gedörrt und danach auf der eigenen wilden Hefe gekeltert. Dieser besondere Wein setzt seine Reifung für ca. 2 Jahre in Amphoren (Tongefäßen) fort, verfeinert dort sein Bouquet und verdient sich damit den Namen "Le Anfore" |
| <b>Weintipp</b>               | Dieser Wein ist besonders gut und geeignet zu Trockenfleisch, Terrine, leichte Wildfleischgerichte, Pilze und Käse.   |

**Pinot Nero IGT Bio.  
'Le Anfore'  
Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica  
Biologisch

*Pinot Nero 'Le Anfore'  
Marcel Zanolari*