

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



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Moscato Giallo
Farbe	Intensiv goldene Farbe
Geschmacksrichtung	Intensives und zartes mineralisches Bouquet nach gedörrten Passionsfrüchten mit einem Hauch Honiggeschmack, speziell aus der Maischegärung erzeugt. Nicht süß.
Lagerfähigkeit ab Kauf	3 – 4 Jahre
Trinktemperatur	12 – 14° C
Merkmale	Eleganter, intensiver, edler Wein. Nach einer Reifung bis ca. 90° Oe. werden die ganzen Trauben in die Amphoren eingemaischt. Somit gären die Trauben und der Saft zusammen. Danach erfolgt die Trennung von der Maische. Die Reifezeit an der Hefe dauert mindestens noch 3 Monate. Am Schluss bleibt der Wein ausschliesslich in den Amphoren, womit er sich auch seinen Namen verdient. Er ist ein langvergorener Weisswein, wie ein Rotwein.
Weintipp	Dieser Wein ist ein besonderer Wein der zu aromareichen Gerichten, Suppen, asiatischen Speisen, Fisch, hellem Fleisch und Käseplatten mit jungem Käse passt.



**Elisa - Moscato IGP Bio.
Demeter 'Le Anfore'
Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica

Biodynamisch

Moscato 'Le Anfore' Marcel Zanolari