

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



<b>Anbaugebiet</b>	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Pinot Bianco
<b>Farbe</b>	Hellgoldene Farbe
<b>Geschmacksrichtung</b>	Zartes Bouquet nach frischen Beerenfrüchten mit einem Hauch Honiggeschmack.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	1-4 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	12 – 14° C
<b>Merkmale</b>	Feiner, eleganter, edler Wein. Nach einer Reifung bis ca. 90° Oe. wird der Hauptträger mit einem Scherenschnitt vom Rebstock getrennt. Somit dörren die Trauben auf dem Weinberg. Danach erfolgt die Ernte und eine sorgfältige Gärung im kontrollierten Gärungs-Temperaturverfahren.
<b>Weintipp</b>	Dieser Wein ist ein besonderer Apérowein der aber auch zu leichten Speisen wie Suppengerichten, Fisch, hellem Fleisch und kalten Käseplatten passt.



**Pinot Bianco IGT Bio.  
Demeter M. Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica

**Biodynamisch**

*Pinot Bianco Marcel Zanolari*