

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



Anbauggebiet	Veltlin, Provinz Sondrio
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Verschiedene PIWI-Sorten
Farbe	Hellgoldene Farbe
Geschmacksrichtung	Das feine und kräftige Bukett verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Noten nach frischen Grapefruits, Feigen, Muskat und Mandarinen
Lagerfähigkeit ab Kauf	1 – 3 Jahre
Trinktemperatur	12 – 14° C
Merkmale	Der Uvaggio Bianco besteht aus einer neuen Kreation die durch die Veredelung alter, pilzresistenten Rebsorten und teilweise neuen Züchtungen zusammengesetzt wird. Auf den höheren Lagen des Veltlins gewachsen, erreicht dieser Edeltropfen eine rare und kostbare Nuance. Nach dem Säureabbau und einer kurzen Reife in Stahltanks wird er in die Flaschen abgefüllt und dem Weinfreund kredenzt.
Weintipp	Dieser Wein eignet sich gut als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, weissem Fleisch, allen Fischgerichten und Suppen.



Uvaggio Bianco IGP
Marcel Zanolari
Indicazione Geografica Protetta
Biodynamisch

Uvaggio Bianco