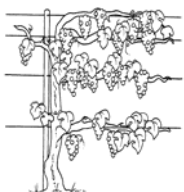


Qualitätszertifikat

BIANCO DA NERO Marcel Zanolari

Wir freuen uns, Sie mit unserem Wein beliefern zu dürfen. Bei der Herstellung unserer Weine wenden wir grösste Sorgfalt an, um die Qualität sicherzustellen und höchsten Genuss zu gewährleisten. Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Neben unserer Leidenschaft für Wein setzen wir im gesamten Herstellungsprozess, von den Böden bis zur Flasche, auf unsere fundierten Kenntnisse und langjährigen Erfahrungen.



Nähe zur Natur

Mit höchstem Respekt der Natur gegenüber verfolgen wir das Wunder von Leben und Reben; die Knospen blühen auf, und unter den Sonnenstrahlen entstehen die Trauben. Die Trauben verdanken ihre zarten Aromen und ihren edlen Charakter den mineralienreichen Böden unserer vom mediterran-alpinen Klima verwöhnten Weinberge.



Gären, Reifen, Altern

Nach der Vorklärung wird der aus den Spätburgundertrauben (Pinot Nero) gewonnene Most mit ausgewählten Champagnerhefen bei niedriger Temperatur vergoren. Hierbei wird komplett auf jegliche Zusatz- und Aromastoffe oder sonstige Hilfsmittel, sowie auf mechanische Konzentrierung verzichtet.

Das Ergebnis? Ein unverwechselbarer, erlesener Wein, der nach Klärung und Filtrierung einige Monate in Edelstahltanks reift.



Unsere Empfehlung

Unser Bianco da Nero, kräftig und von leicht rosarote Farbe, ist ausgezeichnet als Aperitif und zu frischem Käse, Käsefondue, weißem Fleisch und Fisch geeignet.

Er weist ein elegantes Bukett auf. Er entfaltet er seinen edlen, lieblichen Geschmack mit langem Abgang am besten bei einer optimalen Trinktemperatur zwischen 13 und 15 C.



Daten

Bianco da Nero 2015: 12.5 % vol.

Fläche des Weinbergs: entspricht ca. 40 % der Produktion von 5'940 m²

Produzierte Menge: 2'000 Flaschen

Als ökologisch produzierender Winzer habe ich mir den behutsamen Umgang mit der Natur zum Ziel gesetzt, und ich freue mich, allen Liebhabern natürlicher und gesunder Produkte diesen vorzüglichen Wein anbieten zu können. Ich verbürge mich hiermit für Authentizität und Natürlichkeit im gesamten Herstellungsprozess.

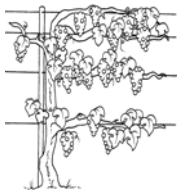
Marcel Zanolari



Certificato di qualità

BIANCO DA NERO Marcel Zanolari

Siamo molto lieti di avervi fornito il nostro vino, prodotto per Voi con tutte le premure per garantire la qualità e per offrirvi piacere. Vi ringraziamo e siamo riconoscenti per la fiducia dimostrataci. Oltre alla passione ci affidiamo alle nostre approfondite conoscenze e a una solida esperienza lungo l'intero percorso di produzione, dalla terra alla bottiglia.



La nostra terra

Con dedizione e nel pieno rispetto della natura seguiamo il miracolo legato alla vita e alla vite; il fiore sboccia e sotto i raggi del sole si trasforma in grappolo. L'amabile sapore dell'uva deve la sua finezza alla terra dei nostri vigneti, ricchi di minerali e baciati dal clima mediterraneo-alpino.



La vinificazione, la maturazione, l'invecchiamento

Dopo la sedimentazione il mosto ricavato dalle uve di Pinot nero viene vinificato con fermenti selezionati di Champagne a bassa temperatura. Da notare la totale assenza di additivi, aromi o altri derivati e l'esclusione di concentrazioni meccaniche. Il risultato? Un inconfondibile nettare vinificato, decantato, filtrato e maturato per alcuni mesi in recipienti di acciaio inossidabile.



Il nostro consiglio

Il Bianco da nero, vigoroso e dal colore paglierino intenso, è un eccellente aperitivo ed accompagnatore di formaggi freschi, fondute di formaggio, carni bianche e pesce. Denota un crescendo di profumi e di eleganza, ma mantiene il suo nobile sapore amabile e persistente se bevuto a temperatura tra i 13 – 15 °C.



La scheda

Bianco da Nero 2015: 12.5 % vol.
Superficie della vigna: corrisponde a ca. il 40 % della produzione di 5'940 m²
Bottiglie prodotte: 2'000 bot.

Quale produttore ecologico molto attento a quanto la natura suggerisce, sono fiero di poter consigliare questo vino a tutti gli amanti dei prodotti genuini e sani. Io ne certifico l'autenticità e la naturalezza in tutta la filiera di produzione.

Marcel Zanolari

