

*Marcel Zanolari*  
Casa Vinicola Marcel Zanolari  
D.N.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 Nero
<b>Farbe</b>	Kupfer – golden bis lachsrosa
<b>Geschmacksrichtung</b>	Dieser Wein besitzt eine besondere Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen nach Limetten und Beeren.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	2-3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	12 – 14° C
<b>Merkmale</b>	Ein frischer Weisswein, der durch seine spezielle Kelterungsart (aus blauen Trauben gewonnen und gekeltert) in die Klasse der Weissweine eingereiht wird. Durch seine einzigartige Kelterungsart behält dieser frische Weisswein die entspannende Eigenschaft des Rotweins. Diese Köstlichkeit wird den Gaumen der Weingeniesser überraschen.
<b>Weintipp</b>	Spezieller Wein, sehr geeignet sowohl als Aperitif als auch zu Spargel, Gemüse und zu leichten Gerichten wie Eiern, weichem Käse, Terrinen, Geflügel und zu weissem Fleisch.



**Bianco da Nero  
IGP Biodinamico  
Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica

**Biodinamisch**

# Bianco da Nero Marcel Zanolari