



M. Zanolari
VINICOLA LA TORRE

Bianco da Nero "Federweiss" IGT,

Biodynamisch, M. Zanolari

Traubensorte: Pinot Nero

Trinktemperatur: 12 - 14° C



Aus Rot mach Weiß

Ich verspreche nicht zu viel, wenn ich sage: **Genuss pur!**

Nach der Vorklämung wird mein Most, der aus den Spätburgundertrauben (Pinot Nero) gewonnen wird, auf meiner Wildhefe 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 Federweisser. Nach der Klärung und der Filtrierung reife ich noch einige Monate in Edelstahltanks nach.

Durch diese spezielle Kelterungsart behalte ich die entspannten Eigenschaften des Rotweins.

Ich bin am Tisch vielseitig einsetzbar: sei es zum **Apéro**, zu **Spargel, Gemüse** und zu **leichten Gerichten, Eiern**, zu **weichem Käse** und **Fondue, Terrinen**, als auch zu **Geflügel**.

Solltest du keinen Weisswein mögen, könnte ich dich positiv überraschen. Ich tanze regelrecht aus der Reihe.