

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



bio inspecta



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Cabernet Sauvignon
Farbe	Sattes Brombeerrot
Geschmacksrichtung	Würzig, kräftig, trocken und aromatisch.
Lagerfähigkeit ab Kauf	4 bis 7 Jahre
Trinktemperatur	16° - 19°C.
Merkmale	Feiner, eleganter, edler Wein. Nach einer Reifung bis ca. 90° Oe., werden die ganzen Trauben in die Amphoren eingemaischt. Somit gären die Trauben und der Saft zusammen. Danach erfolgt die Trennung von der Maische. Die Reifezeit an der Hefe dauert mindestens noch 3 Monate. Danach bleibt der Wein noch weitere 12 Monate ausschliesslich in den Amphoren, womit er sich auch seinen Namen verdient.
Weintipp	Er ist ein besonderer Begleiter zu Trockenfleisch, kalten Platten, allen roten Fleischgerichten, gegrillt oder gebraten, Siedfleisch aber auch zu Kalbfleisch und zu reifem Käse.

**Cabernet Sauvignon
 IGT BIO 'Le Anfore'
 Marcel Zanolari**

Alpi Retiche Sondrio

Indicazione Geografica Tipica

Biologisch

Cabernet Sauvignon 'Le Anfore'