

*Marcel Zanolari*  
 Casa Vinicola Zanolari  
 D.V.C.V.L.T. Scari



<b>Anbaugebiet</b>	Valtellina / Veltlin
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Farbe</b>	Sattes Brombeerrot
<b>Geschmacksrichtung</b>	Würzig, kräftig, trocken und aromatisch.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	4 bis 7 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	16° - 19°C.
<b>Merkmale</b>	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.
<b>Weintipp</b>	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

**Biodynamisch**

# *Cabernet Sauvignon 'Le Anfore'*