

Marcel Zanolari
Casa Vinicola Marcel Zanolari
DI C.V.L.T. Sevel



bio inspecta



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Geschmacksrichtung	Sehr intensives und angenehmes Aroma, erinnert an Waldbeeren und Cassis mit einem Hauch grünem Gras. Das ist das typische Aroma seiner Herkunftstrauben, welches durch die Territorial-Aromen besonderes geprägt ist.
Lagerfähigkeit ab Kauf	7 - 10 Jahre
Trinktemperatur	18-20° C
Merkmale	Biologisch produzierte Merlot-Trauben die nach der Kelterung mindestens 12-24 Monate in Ton-Amphoren ausgebaut werden. Dieser nicht filtrierte Wein erreicht eine intensive Purpurfarbe mit fruchtigen Aromen und ist reichhaltig an Tannin.
Weintipp	Dieser Wein passt zu allen Speisen und Fleischgerichten. Besonders gut schmeckt er zu den typisch italienischen Gerichten wie Braten, Wild, Wildschwein, getrocknetem Bündnerfleisch und kräftigen Käsesorten.



Merlot IGT "Le Anfore"
Marcel Zanolari

Indicazione Geografica Tipica

Biologico

Merlot "Le Anfore"
Marcel Zanolari