

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



| | |
|-------------------------------|---|
| Anbaugebiet | Valtellina / Veltlin (eigene Produktion) |
| Farbe | Intensive Purpurfarbe |
| 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 | 17-19° C |
| Merkmale | Biologisch produzierte Merlottrauben die nach der Kälterung mindestens 12-18 Monate in Ton-Amphoren ausgebaut wird. Dieser nicht filtrierte Wein erreicht eine intensive Purpurfarbe mit fruchtigen Aromen und ist reichhaltig an Tanninen. |
| 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
Biodynamisch, solfitenfrei

Merlot "Le Anfore" Marcel Zanolari