

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