



M. Zanolari
VINO VINO

Nebbiolo Valtellina Superiore DCOG, Biologisch,

M. Zanolari

Traubensorte: Nebbiolo

Trinktemperatur: 18 - 20° C



EIN BEGRIFF

Ich, der Nebbiolo, bin sehr bekannt im Veltlin. Teilweise am Stock gedörst, werde ich gekeltert und zu guter Letzt mindestens 18 Monate in alten Barriquefässern ausgebaut.

Das Tannin, welches sie mir während dieser Ruhepause abgeben, ermöglicht es, dass man mich gut 7-10 Jahr lagern kann.

Mein Aroma erinnert an Waldbeeren, ist beständig und angenehm, ohne das typische Aroma des Nebbiolos zu überdecken.

Ausser zu Fisch passe ich zu allem. Den gewissen Kick gebe ich, wenn du mich zu den typisch **italienischen Gerichten** wie **Fleischravioli**, **Pizzoccheri**, **Braten**, **Wild** und **kräftigen Käsesorten** oder **getrocknetem Bündnerfleisch** genießt.

Nebbiolo, der typische Norditaliener.