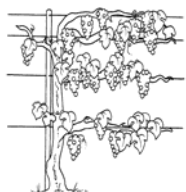


Qualitätszertifikat

NEBBIOLO

Wir freuen uns, Sie mit unserem Wein beliefern zu dürfen. Bei der Herstellung unserer Weine wenden wir grösste Sorgfalt an, um die Qualität sicherzustellen und höchsten Genuss zu gewährleisten. Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Neben unserer Leidenschaft für Wein setzen wir im gesamten Herstellungsprozess, von den Böden bis zur Flasche, auf unsere fundierten Kenntnisse und langjährigen Erfahrungen.



Nähe zur Natur

Mit höchstem Respekt der Natur gegenüber verfolgen wir das Wunder von Leben und Reben; die Knospen blühen auf, und unter den Sonnenstrahlen entstehen die Trauben. Die Trauben verdanken ihre zarten Aromen und ihren edlen Charakter den mineralienreichen Böden unserer vom mediterran-alpinen Klima verwöhnten Weinberge.



Gären, Reifen, Altern

Die Gärung setzt ausschliesslich dank natürlicher Weinhefen ein. Hierbei wird auf jegliche Zusatz- und Aromastoffe oder sonstige Nebenprodukte sowie auf mechanische Konzentrierung komplett verzichtet.

Das Ergebnis? Ein unverwechselbarer, erlesener Wein, der mindestens 24 Monate lang in Barriques-Fässern zweiter oder dritter Passage reift und altert.



Unsere Empfehlung

Nebbiolo ist kräftig im Geschmack und weist eine intensiv rubinrote Farbe auf. Er eignet sich ausgezeichnet zu jeder Art von Wild und Trockenfleisch.

Mit seinem eleganten Bukett eignet sich dieser edle, trockene Wein vorzüglich zu kulinarischen Spitzengerichten, er harmoniert mit rotem Fleisch und kräftigeren Käsesorten.



Daten

Nebbiolo 2009: 12.5 % vol.
Weinbergfläche: 12'320 m²
Produzierte Menge: 895 Flaschen (500 ml)
Produzierte Menge: 4'880 Flaschen (750 ml)

Als ökologisch produzierender Winzer habe ich mir den behutsamen Umgang mit der Natur zum Ziel gesetzt, und ich freue mich, allen Liebhabern natürlicher und gesunder Produkte diesen vorzüglichen Wein anbieten zu können. Ich verbürge mich hiermit für Authentizität und Natürlichkeit im gesamten Herstellungsprozess.

Marcel Zanolari



Marcel Zanolari

FATTORIA SAN SIRO
Produzione Vini Biologici di Valtellina



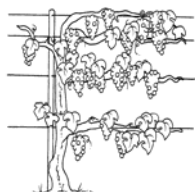
CASA VINICOLA
LA TORRE

Certificato di qualità

NEBBIOLO

Siamo molto lieti di avervi fornito il nostro vino, prodotto per Voi con tutte le premure per garantire la qualità e per offrirvi piacere. Vi ringraziamo e siamo riconoscenti per la fiducia dimostrataci.

Oltre alla passione ci affidiamo alle nostre approfondite conoscenze e a una solida esperienza lungo l'intero percorso di produzione, dalla terra alla bottiglia.



La nostra terra

Con dedizione e nel pieno rispetto della natura seguiamo il miracolo legato alla vita e alla vite; il fiore sboccia e sotto i raggi del sole si trasforma in grappolo.

L'amabile sapore dell'uva deve la sua finezza alla terra dei nostri vigneti, ricchi di minerali e baciati dal clima mediterraneo-alpino.



La vinificazione, la maturazione, l'invecchiamento

La vinificazione avviene secondo le leggi della natura, grazie unicamente ai fermenti naturali. Da notare la totale assenza di additivi, aromi o altri derivati e l'esclusione di concentrazioni meccaniche.

Il risultato? Un inconfondibile nettare vinificato, decantato, maturato ed invecchiato per almeno 24 mesi in barriques di 2° - 3° passaggio.



Il nostro consiglio

Il Nebbiolo, vigoroso e dal colore rubino intenso, è un eccellente accompagnatore di ogni tipo di cacciagione e di carni secche.

Denota un crescendo di profumi e di eleganza, ma mantiene il suo nobile sapore asciutto e si abbina ai grandi menù, con carni rosse e formaggi saporiti.



La scheda

Nebbiolo 2009: 12.5 % vol.

Superficie della vigna: 12'320 m²

Bottiglie prodotte: 895 da 500 ml

Bottiglie prodotte: 4'880 da 750 ml

Quale produttore ecologico molto attento a quanto la natura suggerisce, sono fiero di poter consigliare questo vino a tutti gli amanti dei prodotti genuini e sani. Io ne certifico l'autenticità e la naturalezza in tutta la filiera di produzione.

Marcel Zanolari