



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Tiefes Rubinrot
Geschmacksrichtung	Angenehm, sehr beständig, erinnert an Waldbeeren, welches jedoch das typische Aroma seiner Herkunftstrauben nicht überdeckt.
Lagerfähigkeit ab Kauf	7 - 10 Jahre
Trinktemperatur	18-20° C
Merkmale	Biologisch gezogene Nebbiolotrauben werden zeitweise am Stock gedörrt und danach gekeltert und mindestens 18 Monate in alten Barrique-Fässern ausgebaut. Dieser nicht filtrierte Wein erreicht eine intensive rubinrote Farbe mit fruchtigen Aromen und ist reichhaltig an Tanninen. Schmeckt nach Waldbeeren.
Weintipp	Dieser Wein passt zu allen Speisen, ausser zu Fischgerichten. Besonders gut schmeckt er zu den typisch italienischen Gerichten wie Braten, Wild und kräftigen Käsesorten oder getrocknetem Bündnerfleisch.



Nebbiolo D.O.C.G.
Valtellina Superiore
Marcel Zanolari

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Biologico

Nebbiolo Marcel Zanolari