

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



bio inspecta



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Pinot Nero
Farbe	Sattes Brombeerrot
Geschmacksrichtung	Intensives und dennoch weiches Bouquet, welches durch die Mikrooxygenation der Amphoren entsteht. Mit einer leichten mineralischen Schiefernote und Aromen nach Muskat, Nelke und Haselnuss.
Lagerfähigkeit ab Kauf	4 - 10 Jahre
Trinktemperatur	15 - 19° C
Merkmale	Die Trauben werden zeitweise am Stock gedörrt und danach auf der eigenen wilden Hefe gekeltert. Dieser besondere Wein setzt seine Reifung für ca. 2 Jahre in Amphoren (Tongefäßen) fort, verfeinert dort sein Bouquet und verdient sich damit den Namen "Le Anfore"
Weintipp	Dieser Wein ist besonders gut und geeignet zu Trockenfleisch, Terrine, leichte Wildfleischgerichte, Pilze und Käse.



**Pinot Nero IGT Bio.
'Le Anfore'
Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica

Biologisch

Pinot Nero 'Le Anfore'
Marcel Zanolari