

*Marcel Zanolari*  
CASA VINICOLA MARCEL ZANOLARI  
DI C.V.L.T. SCARL



<b>Anbaugebiet</b>	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Pinot Nero
<b>Farbe</b>	Sattes Brombeerrot
<b>Geschmacksrichtung</b>	Intensives und dennoch weiches Bouquet, welches durch die Mikrooxigenation der Amphoren entsteht. Mit einer leichten mineralischen Schiefernote und Aromen nach Muskat, Nelke und Haselnuss.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	4 - 10 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	15 - 19° C
<b>Merkmale</b>	Die Trauben werden zeitweise am Stock gedörrt und danach auf der eigenen wilden Hefe gekellert. 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"
<b>Weintipp</b>	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  
Biodynamisch

# Pinot Nero 'Le Anfore' Marcel Zanolari