

Marcel Zanolari
CASA VINICOLA MARCEL ZANOLARI
D.V.C.V.L.T. Scaal



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Pinot Nero
Farbe	Sattes Brombeerrot
Geschmacksrichtung	Würzig, kräftig, trocken, aromatisch.
Lagerfähigkeit ab Kauf	4 - 10 Jahre
Trinktemperatur	15 - 19° C
Merkmale	Der Pinot Nero Marcel Zanolari wird teilweise am Stock gedörrt und danach auf seiner wilden Hefe gekeltert. Nicht filtriert, reift dieser besondere Wein während mindestens 12 Monaten im Eichenholzfass. Die harmonische Reifung verleiht diesem Pinot Noir Eleganz und Finesse. Im Abgang überzeugt er durch seinen geschmeidigen Körper.
Weintipp	Dieser Wein ist ein besonderer Begleiter für Trockenfleisch, leichte Speisen und Käse.



Pinot Nero IGT Marcel Zanolari

Indicazione Geografica Tipica

Biologico

Pinot Nero IGT Marcel Zanolari