

12254  
25.02.2021

*Marcel Zanolari*  
Casa Vinicola Marcel Zanolari  
DI C.V.L.T. Scari



bio inspecta



<b>Anbaugebiet</b>	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Coop Agricola Zanolari, von Zanolari Marcel Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Nebbiolo
<b>Farbe</b>	Kräftiges Rubinrot
<b>Geschmacksrichtung</b>	Aroma nach gekochten Waldfrüchten, wuchtig und leicht würzig.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	2 - 10 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	18° - 20°C.
<b>Merkmale</b>	Nur die besten Trauben werden für die Herstellung dieser Spezialität ausgewählt. Sie werden im Weinberg ausgesucht und an einem trockenen und belüfteten Ort getrocknet. Hier werden sie etwa 150 -180 Tage lang belassen, wo sie einen guten Teil des Wassers verlieren, Zuckergehalt und Struktur erwerben. Die Kelterung erfolgt in Ton-Amphoren, um nach einer langen Maischestandzeit zu ruhen. Bevor er in Flaschen abgefüllt wird reift er mindestens ein Jahr lang in alten Barriques.
<b>Weintipp</b>	Er eignet sich für reichhaltige Gerichte wie gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, Wild oder reifen Käse.



**Sforzato di Valtellina**  
**„Le Anfore“ DOCG**  
**Marcel Zanolari**

**Sforzato**

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

**Biologisch**

*Sforzato „Le Anfore“ Marcel Zanolari*