



OHNE SULFITEN



M. Zanolari  
VINICOLA

## Sforzato "Le Anfore" sulfitenfrei

DOCG Biologisch, M. Zanolari

Traubensorte: Nebbiolo

Trinktemperatur: 17 - 20° C



## Amphoren-Sforzato ohne Sulfit

Gibt's mich schon woanders? Ich denke ich bin weit und breit eine Rarität.

Wie ein normaler Sforzato fängt meine Geschichte an. Die allerschönsten Trauben werden auf Strohmatten ausgelegt und an der Luft ausgedörnt, bis ca. 120° Oechslewerte erreicht sind.

Danach setze ich meine Reifung für ca. 2 Jahre in Ton-Amphoren fort und verfeinere dort mein Bouquet. Das Resultat ist traumhaft: leicht tanninhaltig, würzig, erinnert nach gekochten Waldfrüchten.

Ich fühle mich zu **reichhaltigen Mahlzeiten** wie **kräftigem rotem Fleisch**, sei es **grilliert** oder **gebraten**, sowie zu **kräftigem Käse**, richtig hingezogen.

Natürlicher geht es nicht!