



Anbaugebiet	Valtellina - Veltlin, Provinz Sondrio
Produzent	C.V.L.T. Coop Agricola Zanolari, di Zanolari Marcel Bianzone IT
Traubensorte	Nebbiolo, gedörrte Trauben
Farbe	Rubinrot
Geschmacksrichtung	Frische Aromen nach Beeren, Trauben und Gewürzaromen.
Lagerfähigkeit ab Kauf	2 Jahre
Trinktemperatur	17° - 20°C.
Merkmale	Nur die besten Trauben werden für die Herstellung dieser Spezialität ausgewählt. Im Weinberg verlesen, werden sie dann an einem trockenen und belüfteten Ort, dem "fruttaio", getrocknet. Hier werden sie für etwa 150 -180 Tage belassen, wo sie einen guten Teil ihres Wassergehalts verlieren und Struktur erhalten. Die Weinbereitung erfolgt in Amphoren, aus unglasierter Tonerde, wo er nach einer langen Maischestandzeit auch verfeinert wird. Bevor er in Flaschen abgefüllt wird, reift er mindestens ein Jahr lang in kleinen Holzfässern von 5 - 6 Durchgängen. Dieser Wein ist frei von zugesetzten Sulfiten und anderen Konservierungsstoffen.
Weintipp	Er passt sehr gut zu reichhaltigen Gerichten aus gegrilltem oder gebratenem, rotem Fleisch, Wild oder reifen Käsesorten. Ist er auch ein Eleganter strukturierter Meditationswein.



Sforzato di Valtellina
„Le Anfore“ DOCG
Marcel Zanolari
Sforzato, Sulfitenfrei
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
Biodynamisch - Sulfitenfrei

Sforzato „Le Anfore“ Marcel Zanolari