

12253
05.03.2021

Marcel Zanolari
Casa Vinicola Marcel Zanolari
DN C.V.L.T. Scarl



| | |
|-------------------------------|---|
| Anbaugebiet | Valtellina / Veltlin (eigene Produktion) |
| Produzent | C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT |
| Traubensorte | Nebbiolo |
| Farbe | Kräftiges Rubinrot |
| Geschmacksrichtung | Wuchtig, erinnert an gedörrte Waldfrüchte, leicht würzig mit leichtem Brombeerengeschmack. |
| Lagerfähigkeit ab Kauf | 8 bis 15 Jahre |
| Trinktemperatur | 17° - 19°C. |
| Merkmale | Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität ausgelesen und auf Gittern oder Strohmatten im Dachgeschoss (oder Scheune) ausgedörrt bis ca. 120° Oechslewerte erreicht sind. Durch die natürliche Spontangärung wird dieser edle Wein, der ca. 14.5% Vol. aufweist, nach einer langen Mazerationszeit mehrere Jahre in Eichfässern ausgereift. |
| Weintipp | Er eignet sich zu reichhaltigen Mahlzeiten wie kräftigem rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, sowie zu kräftigem Käse. Wird auch als Meditationswein genossen. |



**Sforzato Valtellina DOCG Bio.
Marcel Zanolari**

Spezialität Sforzato,

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Biologisch

*Sforzato DOCG
Marcel Zanolari*