22207
08.03.2021

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

bio inspecta BIOSUISSE demeter

Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Souvignier Gris
Farbe	Intensive, goldene Farbe mit kupferrotem Reflex
Geschmacksrichtung	Zartes, leicht mineralisches Bouquet, nach frischem Buchenholz und Brotrinde, gedörrten Feigen und einem Hauch Honiggeschmack, speziell aus der Maischegärung erzeugt.
Lagerfähigkeit ab Kauf	2 – 8 Jahre
Trinktemperatur	12 – 15° C
Merkmale	Feiner, eleganter, edler Wein. Nach einer Reifung bis ca. 90° Oe., werden die ganzen Trauben in die Amphoren eingemaischt. Somit gären die Trauben und der Saft zusammen. Danach erfolgt die Trennung von der Maische. Die Reifezeit mit der Wildhefe dauert mindestens noch 8 Monate. Danach bleibt der Wein ausschliesslich in den Amphoren, womit er sich auch seinen Namen verdient.
Weintipp	Dieser Wein ist ein besonderer Wein der zu Speisen wie Fischsuppengerichten, grilliertem hellem Fleisch sowie zu kalter Fleischplatte, Vitello Tonnato und Käseplatten passt.

Souvignier Gris IGT
Bio. Le Anfore
Marcel Zanolari

Indicazione Geografica Tipica

Biodynamisch

SOUVIGNIER GRIS `Le Anfore`
Marcel Zanolari