



Marcel Zanolari
VINICOLA

Souvignier Gris "Le Anfore"

IGT, Biodynamisch, M. Zanolari

Traubensorte: Souvignier Gris

Trinktemperatur: 12 - 15° C



New Entry!

Ich bin eine Traube die aus der Kreuzung von Bronner und Cabernet Sauvignon entstanden ist.

Für Marcel, meinen Kellermeister, sehr interessant, weil ich zu den pilzresistenten Traubensorten PIWI gehöre, die für die biodynamische Produktion optimal sind.

Ich bin ein eleganter, edler Wein. Nach einer Reifung bis mind. 100° Oe. werden meine Früchte in die Amphoren eingemaischt, wodurch eine Gärung der Trauben im Saft entsteht. Anschliessend erfolgt die Trennung von der Maische. Die Reifezeit auf der Wildhefe dauert mindestens noch 8 Monate. Danach bleibe ich noch 3 Monate ausschliesslich in den Amphoren, wodurch ich mir auch meinen Namen verdiene.

Wenn du **Fischsuppengerichte**, **helles Grillfleisch** oder kalte **Fleisch- und Käseplatten**, sowie auch **Vitello Tonnato** magst, dann bin ich dein Partner.

Noch unbekannt, aber absolut ein Hit!