

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



Anbaugebiet	Veltlin, Provinz Sondrio
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Verschiedene PIWI-Sorten
Farbe	Intensive, purpurrote Farbe, tendiert nach Violett.
Geschmacksrichtung	Das feine, beeindruckend kräftige Bukett verströmt eine herrliche Palette von Aromen und eine Note von wilden Brombeeren, Himbeeren, Cassis, Unterholz und gedörrten Früchten. Würzig, weich und leicht bitter, mit anhaltendem angenehmen Beerennachgeschmack. Mit der Reifung verfeinert und veredelt er sich.
Lagerfähigkeit ab Kauf	5 – 10 Jahre
Trinktemperatur	17 – 19
Merkmale	Der Uvaggio Rosso ist eine ganz neue Kreation aus der Veredelung alter resistenter Rebsorten und teilweise neuen Züchtungen. Auf den höchsten Lagen des Veltlins gewachsen, ergibt diese unvergleichliche Kostbarkeit einen raren neuen Rotwein. Nach dem Säureabbau und einer Reifung von 2-3 Jahren, teilweise in „Amphoren“ und älteren Eichenfässern, reift der Wein nach der Abfüllung noch ca. 18 Monate in den Flaschen aus, bevor er zum Genuss freigegeben wird.
Weintipp	Dieser Wein eignet sich gut zu allen roten Fleischgerichten, Wild und reifem Käse.



Uvaggio Rosso IGT BIO
Marcel Zanolari
Indicazione Geografica Tipica
Biologisch

Uvaggio Rosso IGT