



## *Uvaggio Rosso* IGT, Biologisch, M. Zanolari

Traubensorten: verschiedene PIWI-Sorten

Trinktemperatur: 17 - 19° C



## *Kreation pur*

PIWI: Pilzresistente Traubensorten sind Marcells Spezialität.

Diesmal brodelte es so richtig in der Hexenküche als ich kreierte wurde.

Beeindruckend kräftiges Bouquet, mit einer herrlichen Palette von Aromen, einer Note von wilden Brombeeren, Himbeeren, Cassis, Unterholz, und gedörrten Früchten... das bin ich, der Uvaggio Rosso.

Meine Zutaten wachsen auf den höchsten Lagen des Veltins. Nach dem Säureabbau und einer Reifung von 2-3 Jahren, teilweise in Amphoren und älteren Eichenfässern, reife ich nach der Abfüllung noch ca. 18 Monate in den Flaschen aus.

Das Resultat ist würzig, weich und zart, mit anhaltendem angenehmen Beerennachgeschmack. Ich passe optimal zu **Wild, rotem Fleisch** und **reifem Käse**.

Mit der Reifung verfeinere und veredele ich mich, darum rate ich dir mich noch etwas zu lagern.