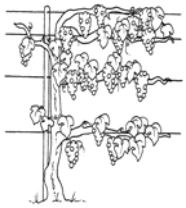
FATTORIA SAN SIRO
Weine aus biodinamischem und bioninamischen
Anbau aus dem Veltin

WEINGUT
LA TORRE

Qualitätszertifikat

VAGABONDO BIANCO Marcel Zanolari

Wir freuen uns, Sie mit unserem Wein beliefern zu dürfen. Bei der Herstellung unserer Weine wenden wir grösste Sorgfalt an, um die Qualität sicherzustellen und höchsten Genuss zu gewährleisten. Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen.
Neben unserer Leidenschaft für Wein setzen wir im gesamten Herstellungsprozess, von den Böden bis zur Flasche, auf unsere fundierten Kenntnisse und langjährigen Erfahrungen.



Nähe zur Natur

Mit höchstem Respekt der Natur gegenüber verfolgen wir das Wunder von Leben und Reben; die Knospen blühen auf, und unter den Sonnenstrahlen entstehen die Trauben.
Die Trauben verdanken ihre zarten Aromen und ihren edlen Charakter den mineralien-reichen Böden unserer vom mediterran-alpinen Klima verwöhnten Weinberge.

Gären, Reifen, Altern

Vagabondo wird aus vier verschiedenen Rebsorten hergestellt, wobei die Trauben der verschiedenen Sorten getrennt voneinander natürlich vergoren werden. Hierbei wird auf jegliche Zusatz- und Aromastoffe oder sonstige Nebenprodukte sowie auf mechanische Konzentrierung komplett verzichtet. Erst nach der malolaktischen Gärung werden die vier Weine zusammengestellt, und es entsteht ein exzellenter "Cuvée".
Das Ergebnis? Ein unverwechselbarer, erlesener Wein, der geklärt aber nicht filtriert wird und dann einige Monate in Edelstahlfässern reift.

Unsere Empfehlung

Vagabondo, kräftig und von intensiver strohgelber Farbe, eignet sich hervorragend als aromatischer, nicht süsser Aperitif. Er harmoniert vorzüglich mit Fischsuppen, Vorspeisen und weißem Fleisch, auch in gegrillter Form.
Er weist ein elegantes Bukett, ein intensives Aroma und einen edlen harmonischen und trockenen Geschmack auf. Vagabondo kann hervorragend außerhalb der Mahlzeiten gereicht werden.

Daten

Vagabondo Bianco 2015: 12.5 % vol.
Weinbergfläche: 7'689 m^2
Produzierte Menge:3'888 Flaschen

Als ökologisch produzierender Winzer habe ich mir den behutsamen Umgang mit der Natur zum Ziel gesetzt, und ich freue mich, allen Liebhabern natürlicher und gesunder Produkte diesen vorzüglichen Wein anbieten zu können.
Ich verbürge mich hiermit für Authentizität und Natürlichkeit im gesamten Herstellungsprozess.

Marcel Zanolari

Via Teglio, 10
23030 Bianzone (So)
zanolari@libero.it

Tel +41 81 844 34 34 - Fax +41 81 844 34 35

Via di Curtin 187D
7742 Poschiavo
info@la-torre.ch

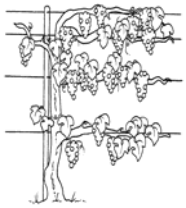
FATTORIA SAN SIRO
Produzione Vini Biodinamici di Valtellina

CASA VINICOLA
LA TORRE

Certificato di qualità

VAGABONDO BIANCO Marcel Zanolari

Siamo molto lieti di avervi fornito il nostro vino, prodotto per Voi con tutte le premure per garantire la qualità e per offrirvi piacere. Vi ringraziamo e siamo riconoscenti per la fiducia dimostrataci.
Oltre alla passione ci affidiamo alle nostre approfondite conoscenze e a una solida esperienza lungo l'intero percorso di produzione, dalla terra alla bottiglia.



La nostra terra

Con dedizione e nel pieno rispetto della natura seguiamo il miracolo legato alla vita e alla vite; il fiore sboccia e sotto i raggi del sole si trasforma in grappolo.
L'amabile sapore dell'uva deve la sua finezza alla terra dei nostri vigneti, ricchi di minerali e baciati dal clima mediterraneo-alpino.

La vinificazione, la maturazione, l'invecchiamento

Il Vagabondo è prodotto da quattro differenti vitigni, le cui uve vengono vinificate separatamente secondo le leggi della natura, grazie unicamente ai fermenti naturali. Da notare la totale assenza di additivi, aromi o altri derivati e l'esclusione di concentrazioni meccaniche. Solo dopo la fermentazione malica i 4 differenti vini vengono uniti, dando così un eccellente "Cuvée". Il risultato? Un inconfondibile nettare vinificato, decantato e non filtrato, maturato per alcuni mesi in botti di acciaio inossidabile.

Il nostro consiglio

Il Vagabondo, vigoroso e dal colore paglierino intenso, è un eccellente aperitivo aromatico non dolce, che si abbina pure alle zuppe di pesce e primi piatti di carni bianche, anche se grigliate.
Denota un crescendo di profumi e di eleganza aromatica intensa, mantiene il suo nobile sapore armonioso ed asciutto. È un ottimo accompagnatore fuori pasto.

La scheda

Vagabondo Bianco 2015: 12.5 % vol.
Superficie della vigna: 7'689 m^2
Bottiglie prodotte: 3'888 bot.

Quale produttore ecologico molto attento a quanto la natura suggerisce, sono fiero di poter consigliare questo vino a tutti gli amanti dei prodotti genuini e sani. Io ne certifico l'autenticità e la naturalezza in tutta la filiera di produzione.

Marcel Zanolari

Via Teglio, 10
23030 Bianzone (So)
zanolari@libero.it

Tel +41 81 844 34 34 - Fax +41 81 844 34 35

Via di Curtin 187D
7742 Poschiavo
info@la-torre.ch