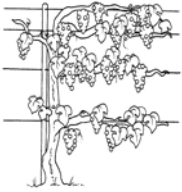


Qualitätszertifikat

VAGABONDO ROSSO

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 mineralienreichen Böden unserer vom mediterran-alpinen Klima verwöhnten Weinberge.



Gären, Reifen, Altern

Dieser exklusive Wein wird aus verschiedenen neuen Rebzüchtungen hergestellt, die teilweise als Trockenbeeren geerntet werden. Der Ertrag beläuft sich auf etwa 150 gr. pro Rebstock. Die Gärung setzt ausschliesslich dank natürlicher Weinhefen ein. Hierbei wird auf jegliche Zusatz- und Aromastoffe oder sonstige Nebenprodukte sowie auf mechanische Konzentrierung komplett verzichtet.

Das Ergebnis? Ein unverwechselbarer, erlesener Wein, der nach der Klärung ca. 2 Jahren in Tonbehältern (teilweise) und Fässern zweiter oder dritter Passage reift.



Unsere Empfehlung

Vagabondo Rosso, ein kraftvoller Wein von intensiv purpurner Farbe, ist ein ausgezeichneter Begleiter zu jeder Art von rotem Fleisch, auch in gegrillter Form, Wild und kräftigeren Käsesorten. Er weist ein elegantes Bukett und einen edlen, samtigen und trockenen Geschmack auf. Er passt daher ideal zu festlichen Speisen und besonderen Anlässen. Er sollte einige Stunden vor dem Ausschank geöffnet werden.



Daten

Vagabondo Rosso 2009: 12.5 % vol.

Weinbergfläche: 9'875 m²

Produzierte Menge: 5'067 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



Marcel Zanolari

FATTORIA SAN SIRO
Produzione Vini Biologici di Valtellina



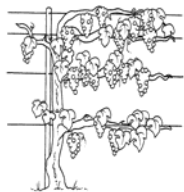
CASA VINICOLA
LA TORRE

Certificato di qualità

VAGABONDO ROSSO

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

Questo vino esclusivo è prodotto da diversi vitigni sperimentativi con appassimento parziale in vigna. La produzione si aggira a ca. 150 gr. per ceppo. La vinificazione avviene 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.

Il risultato? Un inconfondibile nettare vinificato, decantato, e per ca. 2 anni maturato parzialmente in anfora d'argilla e botticelle di rovere di 2° - 3° passaggio.



Il nostro consiglio

Il Vagabondo rosso, vigoroso e dal colore porpora intenso, è un eccellente accompagnatore di ogni tipo di carni rosse anche grigliate, cacciagione e formaggi saporiti.

Denota un crescendo di profumi e di eleganza e mantiene il suo nobile sapore vellutato ed asciutto. Si abbina così ai piatti delle grandi occasioni. Va stappato qualche ora prima della mescita,



La scheda

Vagabondo Rosso 2009: 12.5 % vol.

Superficie della vigna: 9'875 m²

Bottiglie prodotte: 5'067

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