



Vagabondo Bianco "Le Anfore"

IGT, Biodynamisch, M. Zanolari

Traubensorte: verschiedene PIWI-Sorten

Trinktemperatur: 13 - 15° C



Der Weisse aus den Amphoren

Im Gegensatz zu meinem älteren Bruder Vagabondo Bianco, wurde ich in Amphoren gekeltert. Meine Gärung in diesen Quarz- und Tongefässen beleben meinen Charakter ohne mir etwas zu nehmen oder hinzuzufügen. Ich bleibe das was ich bin, aromatisch und weich.

Mein Charakter ist trocken, leicht erdig mit einer Mineral- und Weissdornnote. Etwas Einzigartiges. Nach einem Jahr bin ich abfüllbereit und bin dann der optimale Begleiter für **leichte Vorspeisen, weisses Fleisch, gegrillten Fisch und rezentem Schimmelkäse.**

Auch ich stamme aus verschiedenen alten Rebsorten, die in vier Gemeinden gewonnen werden. Daher stammt auch mein Name «Vagabund».

Probieren geht über Studieren!