

*Marcel Zanolari*  
CASA VINICOLA MARCEL ZANOLARI  
D.V.C.V.L.T. Scafl



<b>Anbaugebiet</b>	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Moscato Giallo
<b>Geschmacksrichtung</b>	Zartes Bouquet nach intensiver Moscato-Passionsfrucht mit einem Hauch Honiggeschmack und leichter Mineralität. Nicht süß.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	1 - 3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	12 – 14° C
<b>Merkmale</b>	Feiner, eleganter, runder, trockener Wein. Nach einer Reifung bis ca. 90° Oe., wird der Hauptträger mit einem Scherenschnitt vom Rebstock getrennt. Somit dörren die Trauben auf dem Weinberg. Danach erfolgt die Ernte und eine sorgfältige Gärung im kontrollierten Gärungs-Temperaturverfahren.
<b>Weintipp</b>	Dieser Wein ist ein trockener und besonderer Apéro- oder Dessertwein der auch zu geschmacksintensiven Speisen wie asiatischen Gerichten, Suppen, Fisch, hellem Fleisch und kalten Käseplatten sowie Blau-Schimmelkäse passt.



**Elisa Moscato IGP**  
**Biodyn. Demeter**  
**Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Protetta

**Biodynamisch**

*Elisa Moscato*  
*Marcel Zanolari*