

Marcel Zanolari
Casa Vinicola Marcel Zanolari
D.N.C.V.L.T. Scarl



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Pinot Nero
Farbe	Kupfer – golden bis lachsrosa
Geschmacksrichtung	Dieser Wein besitzt eine besondere Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen nach Limetten und Beeren.
Lagerfähigkeit ab Kauf	2-3 Jahre
Trinktemperatur	12 – 14° C
Merkmale	Ein frischer Weisswein, der durch seine spezielle Kelterungsart (aus blauen Trauben gewonnen und gekeltert) in die Klasse der Weissweine eingereiht wird. Durch seine einzigartige Kelterungsart behält dieser frische Weisswein die entspannende Eigenschaft des Rotweins. Diese Köstlichkeit wird den Gaumen der Weingeniesser überraschen.
Weintipp	Spezieller Wein, sehr geeignet sowohl als Aperitif als auch zu Spargel, Gemüse und zu leichten Gerichten wie Eiern, weichem Käse, Terrinen, Geflügel und zu weissem Fleisch.



**Bianco da Nero
IGP Biodinamico
Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica
Biodinamisch

Bianco da Nero Marcel Zanolari