



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Pinot nero, Cabernet Sauvignon
Farbe	Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen
Geschmacksrichtung	Feiner lieblich-fruchtiger Duft mit Nuancen nach gedörrten Brombeeren, Dörrpflaumen und Stachelbeeren.
Lagerfähigkeit ab Kauf	1 - 3 Jahre
Trinktemperatur	16 – 18° C
Merkmale	Feiner, eleganter Wein mit weicher, trockener Säure. Nach einer Reifung bis zu etwa 90° Oe. werden die Trauben sorgfältig bei einer kontrollierten Temperatur und sehr kurzer Maischegärung vergoren. Somit bleibt dieser Wein sehr weich und hat ein niedriger Säuregehalt, welches das Aroma verstärkt.
Weintipp	Dieser Wein ist ein trockener, weicher, bekömmlicher Edeltropfen der besonders zu leichten Fleischgerichten wie Geflügel, grilliertem weissem Fleisch und allgemein leichten Gerichten passt, sowie auch zu Weichkäseplatten.



Monello Rosso IGT

Marcel Zanolari

Indicazione Geografica Tipica

Biodynamisch - Demeter

Monello Rosso