



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Moscato Giallo, Cabernet blanc, Sauvignier gris
Farbe	Strohgelb mit Goldreflexen
Geschmacksrichtung	Feines weiches Bouquet, mit leichtem Moscato-, Passionsfrucht- und einem Hauch Honiggeschmack. Nicht süß.
Lagerfähigkeit ab Kauf	1 - 3 Jahre
Trinktemperatur	11 – 13° C
Merkmale	Feiner, eleganter, runder Wein mit einer weichen trockenen Säure. Nach der Ernte werden die Trauben leicht gepresst und bei einer sorgfältigen Gärung und kontrollierter Temperatur gekeltert. Da er aus Trauben mit weniger Extrakt gekeltert wird, bleibt dieser Wein sehr lieblich und hat einen niedrigen Säuregehalt, welches sein charmantes Aroma verstärkt.
Weintipp	Dieser Wein ist ein bekömmlicher, sehr weicher, süffiger Edeltropfen der besonders zu Apéros oder als Dessertwein bekömmlich ist und zu süßlichen Speisen oder asiatischen Gerichten sowie zu Weichkäseplatten passt.



Monello Bianco IGT

Marcel Zanolari

Indicazione Geografica Tipica

Biodynamisch, **Demeter**

Monello Bianco

Marcel Zanolari