



Masani Zanolari
VINI VIVI



L'Essenziale DOC, Biodynamisch, M. Zanolari

Traubensorte: Nebbiolo

Trinktemperatur: 17 - 18° C



Nur das Nötigste

So heisse ich zwar, bin aber doch ein ausgezeichnet guter Wein. Es sollte einen schlichten, einfachen Nebbiolo-Wein aus mir werden. Das heisst einen Ausbau in Edelstahltanks mit Gärung auf meiner eigenen natürlichen Wildhefe und nicht filtriert.

Was daraus geworden ist, kostest du am besten selbst. Dennoch gebe ich dir ein paar Hinweise:

Die weiche Note nach frischen schwarzen Waldbeeren und Haselnüssen, mit Nuancen nach Rosen verdanke ich meinem Kellermeister, der meine Trauben teilweise am Stock dörren lässt.

Ich würde mich besonders zu **ersten Gängen** mit **Fleischsauce**, zur typischen **italienischen Küche**, **roten Fleischsorten**, **Steinpilze** und **weichem Bergkäse** anpreisen.

Habe ich dich neugierig gemacht?