12295
24.02.2023

Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Arinarnoa ist eine Kreuzung von Tannat x Cabernet Sauvignon (Kreuzung vom 1956)
Farbe	Purpurrot mit violetten Reflexen
Geschmacksrichtung	Kräftiges Bouquet, verströmt eine komplexe Vielfältigkeit von Waldbodenaromen, mildem Süssholz, Kakao und gedörrter Susine.
Lagerfähigkeit ab Kauf	3 - 5 Jahre
Trinktemperatur	17 - 19° C
Merkmale	Dieser kräftige sehr dunkelrotfarbige Wein ist trocken und vollmundig mit einem niedrigen Säuregehalt. Die Kreuzung zwischen Tannat und Cabernet hat eine pilzwiderstandfähige Traubensorte ergeben, die einen sehr komplexen kräftigen Rotwein erbringt. Die steilen Terrassen des sonnigen Veltlins, verleihen ihm besonders weinige Merkmale.
Weintipp	Besonders passt er zu kräftigen Rotfleischgerichten wie Wildschwein, Wild und Grilladen oder auch zu kräftigem, ausgereiftem und rezentem Alpkäse oder Parmesan.

Arina IGT
Marcel Zanolari

Indicazione Geografica Tipica

Biodynamisch

ARINA
Marcel Zanolari