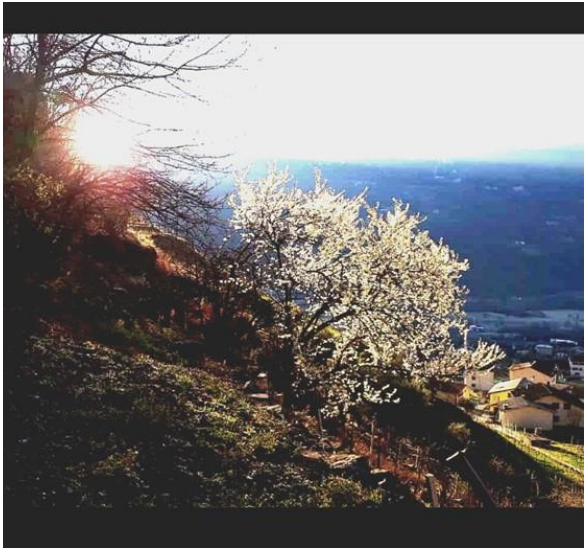

Amphore - Nebbiolo

Auch ich hab' die Ehre in den Amphoren ausgebaut zu werden.

Bevor es aber so weit ist, werde ich eine Zeit lang am Stock gedörrt und darf dann nach der Kelterung mindestens 18 Monate in meiner Tonherberge ruhen. Sie verleiht mir eine beflügelte, weinige, leichte Note nach Feigen und frischem Gras, so wie auch lieblich-weiche Aromen nach Erdbeeren und Haselnuss.

Unfiltriert, präsentiere ich mich in meinem rubinroten Mantel und begleite vor allem **typisch italienischen Gerichte** wie **Braten, getrocknetes Wildfleisch, Geflügel, Pasta** und auch alle **Hartkäsesorten.**

Mild und rassig zugleich.

Nebbiolo "Le Anfore" IGT, Biodynamisch,

M. Zanolari

Traubensorte: Nebbiolo

Trinktemperatur: 17 - 19° C

www.la-torre.ch - 081 844 34 34 - info@la-torre.ch - Casa Vinicola LA TORRE, 7742 Poschiavo