12254
24.01.2024

Marcel Zanolari
Casa Vinicola Marcel Zanolari
Di C.V.L.T. Scarl

Indisciplinato
DOC „Le Anfore“
Marcel Zanolari

Denominazione di Origine Controllata

Biodynamisch

Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Coop Agricola Zanolari, von Zanolari Marcel Bianzone IT
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Kräftiges Rubinrot
Geschmacksrichtung	Aroma nach gekochten Waldfrüchten, wuchtig und leicht würzig.
Lagerfähigkeit ab Kauf	2 - 10 Jahre
Trinktemperatur	18° - 20°C.
Merkmale	Nur die besten Trauben werden für die Herstellung dieses Edeltropfens ausgewählt. Sie werden im Weinberg ausgesucht und an einem trockenen und belüfteten Ort getrocknet. Hier werden sie etwa 150 -180 Tage lang belassen, wo sie einen guten Teil des Wassers verlieren, Zuckergehalt und Struktur erwerben. Die Kelterung erfolgt in Ton-Amphoren, um nach einer langen Maischestandzeit zu ruhen.
Weintipp	Er eignet sich für reichhaltige Gerichte wie gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, Wild oder reifen Käse.

Indisciplinato „Le Anfore“ Marcel Zanolari