Indisciplinato "Le Anfore"

DOC, biodynamisch, *M. Zanolari*

Traubensorte: Nebbiolo

Trinktemperatur: 18 - 20° C

Indisciplinato aus den Amphoren

Eigentlich bin ich unter meinem Kleid ein Sforzato. Leider kommen mir die italienischen Richtlinien in die Quere und so muss ich einen anderen Namen tragen. Aber wie beim Sforzato, werden bei mir nur die schönsten **Trauben** auserlesen und auf Gittern oder Strohmatten im Dachgeschoss oder Scheune **getrocknet**.

Sobald ca. 120° Oechslewerte erreicht sind, setze ich meine Reifung für ca. 2 Jahre in Amphoren (Tongefässen) fort.

Dank der Verfeinerung erreiche ich ein wuchtiges Bouquet, welches an gedörrte Waldbeeren und Zwetschgen erinnert. Ich bin würzig, mit einem langanhaltenden Abgang.

Trinke mich zu **allen kräftigen roten Fleischsorten, gegrillt** oder **gebraten**, sowie zu **rezentem Käse.** Auch mit einer **würzigen Schokolade** begleite ich deine Lektüren und Meditationsmomente.

Der Schein trügt, der Gaumen nicht!

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