

22216
28.01.2025

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



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Nebbiolo Trauben
Farbe	Funkelnde Rosé Farbe
Geschmacksrichtung	Weiches, feines, aromatisches, fruchtiges Bukett nach gedörrten Susinen, Aprikosen, Himbeeren, und Stachelbeeren. Prickelnd mit angenehmer, feiner Perlage.
Lagerfähigkeit ab Kauf	1 – 3 Jahre
Trinktemperatur	10 – 13°C
Merkmale	<p>Nachgärung in der Flasche auf eigenem Restzucker und eigenen Hefen. Die Gärung in der Flasche dauert je nach Jahrgang Monate oder Jahre, bis sich eine feine Perlage gebildet hat.</p> <p>Beim Einschenken kann der Wein langsam eingegossen werden, um ihn nicht zu trüben oder die Hefen wieder in Schwebelage zu bringen; sie sind der Teil, der dem Wein Charakter verleiht und seine Persönlichkeit hervorhebt.</p> <p>Es handelt sich um ein sulfitenfreies, handwerkliches Produkt und nicht alle Flaschen haben den gleichen Druck.</p>
Weintipp	Süffig, geeignet als Aperitif, sowie zu leichten Vorspeisen, weissem Fleisch, Fisch und rezentem Schimmelkäse.



**Rosé Ancestrale
'L'Esplosivo'
Schaumwein, M. Zanolari**

**biodynamisch
sulfitenfrei**

Schaumwein Rosé Ancestrale