

22216  
28.01.2025

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



<b>Anbaugebiet</b>	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
<b>Produzent</b>	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
<b>Traubensorte</b>	Nebbiolo Trauben
<b>Farbe</b>	Funkelnde Rosé Farbe
<b>Geschmacksrichtung</b>	Weiches, feines, aromatisches, fruchtiges Bukett nach gedörrten Susinen, Aprikosen, Himbeeren, und Stachelbeeren. Prickelnd mit angenehmer, feiner Perlage.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	1 – 3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	10 – 13°C
<b>Merkmale</b>	<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>
<b>Weintipp</b>	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*