22216
21.03.2024

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

bio inspecta demeter BIOSUISSE

Bianco Ancestrale
'L'Esplosivo'
Schaumwein, M. Zanolari

biodynamisch
sulfitenfrei

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

Spumante Bianco Ancestrale