

*Marcel Zanolari*  
Casa Vinicola Marcel Zanolari  
DI 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>	Pinot Nero, Cabernet Sauvignon und div. PIWI - Sorten
<b>Farbe</b>	Intensiv rote Farbe mit violetten Reflexen.
<b>Geschmacksrichtung</b>	Feiner lieblich-fruchtiger Duft mit Nuancen nach gedörrten Brombeeren und Dörripflaumen.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	1 - 3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	16 – 18° C
<b>Merkmale</b>	Feiner, eleganter Wein mit weicher, trockener Säure. Nach einer Reifung bis etwa 85-90° Oe. werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur und sehr kurzer Maischegärung sorgfältig vergoren. Dadurch bleibt dieser Wein sehr weich und hat einen niedrigen Säuregehalt, was das Aroma verstärkt.
<b>Weintipp</b>	Dieser weiche, trockene und bekömmliche Edeltropfen wird sowohl als Gesellschaftswein genossen als auch zu leichten Fleischgerichten wie Geflügel, gegrilltem weißem Fleisch und allgemein zu leichten Gerichten sowie zu Weichkäseplatten gereicht.



**Monello Rosso IGT**

**Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Tipica

biodynamisch - Demeter

# Monello Rosso