



Masal Zanolari
VINI D'ALTA



Sforzato "Le Anfore" DOCG, Biologisch

M. Zanolari

Traubensorte: Nebbiolo

Trinktemperatur: 18 - 20° C



AMPHOREN-SFORZATO

Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität auserlesen und auf Gittern oder Strohmatte im Dachgeschoss oder Scheune ausgedörnt. Das ist das Verfahren des berühmten Strohweins.

Sobald ca. 120° Oechslewerte erreicht sind, setze ich meine Reifung für ca. 2 Jahre in Amphoren (Tongefässen) fort und verdiene mir den Namen 'Le Anfore'. Bevor ich in Flaschen abgefüllt werde darf ich noch mindestens ein Jahr lang in alten Barriques nachreifen.

Dank der Verfeinerung erreiche ich ein wuchtiges Bouquet, welches an gedörnte 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 auf philosophische Art und Weise.

Genuss und Relax, was will man noch mehr?