

12262
10.07.2023

Marek Zanolari
Casa Vinicola Marek Zanolari
D.V.C.V.L.T. Scrl



bio inspecta



BIO SUISSE



demeter

Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Rubinrot
Geschmacksrichtung	Angenehm, sehr beständig, frische weinige Note, mit leichter Feigennote und frischem Gras, welches jedoch das typische Aroma seiner Herkunftstrauben nicht überdeckt.
Lagerfähigkeit ab Kauf	7 - 10 Jahre
Trinktemperatur	17-19° C
Merkmale	Biologisch gezogene Nebbiolotrauben werden zeitweise am Stock gedörrt, danach gekeltert und mindestens 18 Monate in Tonamphoren ausgebaut. Dieser nicht filtrierte Wein erreicht eine rubinrote Farbe mit fruchtigen Aromen nach zarten trockenen Traubentanninen. Schmeckt lieblich-weich nach Erdbeeren-Haselnuss-Feigen.
Weintipp	Dieser Wein passt zu allen Speisen. Besonders gut schmeckt er zu den typisch italienischen Gerichten wie Braten, getrocknetes Wildfleisch, Geflügel, Pasta und allen Hartkäsesorten.



**Nebbiolo D.O.C.G. Le Anfore
Valtellina Superiore**

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Biodynamisch

Nebbiolo Anfore M. Zanolari