

Marcel Zanolari

Nebbiolo



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone.

Vitigno

Da uve Nebbiolo 100%; vigna in produzione dal 2001.

Temperatura consigliata

17 – 18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita.

Conservazione

1 – 10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento per almeno 36 mesi in barriques di 2°- 3° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 270 gr.

Caratteristiche

Frutti selvatici ,rosa, con leggera nota di cacao, tannini morbidi.

Abbinamenti

Primi piatti con ragù di carne, primi piatti valtellinesi, carni rosse, funghi porcini.

Piante ettaro

7100

Sup. produttiva

7894 m2