

Marcel Zanolari

Pinot bianco Le anfore

**Provenienza**

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Villa di Tirano.

Vitigno

Pinot Bianco 100%.

Temperatura consigliata

10 – 14°C

Conservazione

1 – 5 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Vinificato già dalla partenza in anfora di argilla-cemento con le bucce fino a fine malolattica. Durata di circa 4 mesi. Fermentazione senza aggiunta di lieviti. Aggiunta minima di solforosa solo prima dell'imbottigliamento. Non filtrato.

Resa media a ceppo di circa 500 gr.

Caratteristiche

Giallo ambrato consistente, riflessi dorati. Profumi minerali ,freschi.

Abbinamenti

Carni bianche, pesce.

Piante ettaro

6500

Sup. produttiva

3200 m²