

*Marcel Zanolari*

## *Pinot Nero Le Anfore*



### **Provenienza**

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

### **Vitigno**

Da uve Pinot Nero 100%; vigne in produzione dal 1987

### **Temperatura consigliata**

17 – 18° C

### **Conservazione**

1 – 10 anni; stappare un paio d'ore prima della mescita

### **Unità**

75 cl

### **Tecniche di Produzione**

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento nelle anfore di argilla-cemento per almeno 2 anni. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 550 gr.

### **Caratteristiche**

Minerale, fruttato, rose, viola ,frutta secca.

### **Abbinamenti**

Filettini di maiale ai funghi porcini, tartine ai finferli trifolati.

### **Piante ettaro**

5000

### **Sup. produttiva**

5940 m2