

Marcel Zanolari

Vagabondo Rosso



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comuni di Villa di Tirano, Bianzone, Teglio.

Vitigno

Uvaggio da differenti incroci di Pinot Nero, Cabernet.

Temperatura consigliata

14 – 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 per circa 7 giorni e fermentazione di 30 giorni. Dopo la malolattica, invecchiamento parziale in anfora di argilla-cemento e barriques di 2° - 3° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 250 gr.

Caratteristiche

Prugne, more, speziato, miele, erbe aromatiche

Abbinamenti

Selvaggina, compot di confiture.

Piante ettaro

7000

Sup. produttiva

9875 m2