

Marcel Zanolari

Bianco da Nero



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone.

Vitigno

Da uve Pinot Nero, clone Mariafeld.

Temperatura consigliata

10 – 14°C

Conservazione

1 – 3 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Vinificato in vasca INOX. Pressato subito dopo la pigiatura. Fermentazione senza aggiunta di lieviti. Passa circa 5 mesi in barriques usate di 2° e 3° passaggio. Aggiunta minima di solforosa solo prima dell'imbottigliamento. Non filtrato. Resa media a ceppo 450 gr.

Caratteristiche

Colore rame-oro, rosa salmone, particolare finezza, aromatico con sentori di lime e frutti di bosco.

Abbinamenti

Crostacei, sushi.

Piante ettaro

4500

Sup. produttiva

3864 m2