

Marcel Zanolari

Cabernet Sauvignon Le anfore



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone

Vitigno

Da uve Cabernet Sauvignon 100%; vigna in produzione dal 2001

Temperatura consigliata

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

Conservazione

7 – 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 3 anni nelle anfore di argilla-cemento.

Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 400 gr.

Caratteristiche

Elegante, armonioso, minerale, sensazioni speziate, viola, lavanda, sottobosco.

Abbinamenti

Affettati non affumicati, filetto di scottona ai ferri con rucola e riduzione di balsamico.

Piante ettaro

7000

Sup. produttiva

6130 m²