

Marcel Zanolari

Sforzato Le Anfore



Provenienza

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

Vitigno

Da uve Nebbiolo 100%; vigna in produzione dal 2001

Temperatura consigliata

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

Conservazione

2 – 10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Appassimento in fruttai, dove perde almeno 25%-35% del proprio peso. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento nelle anfore di argilla calcare e sabbia di quarzo per 36 mesi. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 500 gr.

Caratteristiche

Speziato, minerale, confettura frutti di bosco e ciliege, concentrato, ma allo stesso tempo sapido e fresco

Abbinamenti

Salmi di cervo, sella di capriolo con mirtillo rosso, brasati,

Piante ettaro

5000

Sup. produttiva

5940 m²