

*Marcel Zanolari*

## *Vagabondo Bianco Le Anfore*



### **Provenienza**

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

### **Vitigno**

Uvaggio da 15 differenti cloni di Riesling, Moscato (PIWI)

### **Temperatura consigliata**

12-16° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

### **Conservazione**

1-10 anni

### **Unità**

75 cl

### **Tecniche di produzione**

Vinificato completamente in anfora di argilla calcare e sabbia di quarzo. Macerazione con le bucce fino a dopo la malolattica per un periodo variabile a seconda dell'annata di 3-9 mesi.

Fermentazione spontanea con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 500 gr

### **Caratteristiche**

Dorato lucido, profumo aromatico, fruttato e floreale, minerale. Sapido e fresco

### **Abbinamenti**

Carne bianche, pesci, arrostiti

### **Piante ettaro**

5000

### **Sup. produttiva**

9800 m<sup>2</sup>