

Marcel Zanolari

Vagabondo Bianco



Provenienza

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

Vitigno

Uvaggio da differenti cloni di Riesling, Moscato (PIWI)

Temperatura consigliata

10-14° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

Conservazione

1-5 anni

Unità

75 cl

Tecniche di produzione

Vinificato in vasca INOX. Ogni clone è vinificato separatamente. Solo dopo la malolattica viene assemblato. Fermentazione senza aggiunta di lieviti. Aggiunta minima di solforosa solo prima dell'imbottigliamento. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 500 gr.

Caratteristiche

Dorato lucido, profumo aromatico, fruttato e floreale, pesca bianca. Sapido e fresco.

Abbinamenti

Carne bianche, crostacei

Piante ettaro

5000

Sup. produttiva

9800 m²