

Marcel Zanolari

Vagabondo Rosso



Provenienza

Valtellina, Provincia di Sondrio; comune di Villa di Tirano, Bianzone e Teglio

Vitigno

Uvaggio da differenti incroci di Pinot Nero, Cabernet e Merlot (PIWI)

Temperatura consigliata

14°-18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

Conservazione

1-10 anni

Unità

75 cl

Tecniche di produzione

Appassimento parziale in vigna. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo per circa 7 giorni e fermentazione di 30 giorni. Dopo la malolattica, invecchiamento parziale in anfora di argilla e cemento e in barriques di 3°- 4° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 250 gr.

Caratteristiche

Prugne, more, speziato, miele, erbe aromatiche.

Abbinamenti

Carne rosse, selvaggina

Piante ettaro

7000

Sup. produttiva

9875 m²