



nebbiolo 2007

Vino da Tavola italiano
Uva italiana vinificata in Svizzera
13 Vol%
2600 Flaschen à 75 cl
Flaschenpreis: 32.- Fr.

Traubensorte

Nebbiolo

Passt zu

Kalbshaxen, Poularde, Tagliatelle al ragu

Beschrieb

Der Nebbiolo 2007 ist der zweite Vinatori Jahrgang aus Parzellen, die mit biodynamischen Methoden bewirtschaftet werden. Christian Zündel, der sein Tessiner Weingut schon vollständig auf Biodynamie umgestellt hat, vinifizierte ihn.

Optimale Trinkreife

bis 6 Jahre nach der Ernte

Potentielle Anbaufläche

4.8 ha

Durchschnittsalter der Reben

durchschnittlich 60 Jahre

Anbaugebiet

Madonna di Tirano, Zone unterhalb Baruffini

Parzelle

Sertola (500 MüM)

Erntedatum

Mitte Oktober

Ausbau

15 Monate in 225-Liter-Pièces (zweite und dritte Füllung)

Abfüllung

Januar 2010

I VINATORI

I Vinatori, Zürcherstrasse 102,
8640 Rapperswil, www.vinatori.com