



# nebbiolo 2007

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

## **Traubensorte**

Nebbiolo

## **Passt zu**

Kalbshaxen, Poularde, Tagliatelle al ragu

## **Beschrieb**

Der Nebbiolo 2007 ist der zweite Vinautori 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 zehn 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 vinautori**

I Vinautori SA, Via Cantonale 191,  
CH-7748 Campascio, [www.vinautori.com](http://www.vinautori.com)