



## Graneta

Terre di Cosenza DOC 2014

Charaktervolles Kalabrien: Falvos fassgereifter Graneta aus der einheimischen Magliocco-Traube.

**Artikelnummer** 1083.14

**Weingut** Masseria Falvo 1727

**Region** Calabria

**Jahrgang** 2014


### **Degustationsnotiz**

Dichtes Kirschrot; im Bukett Noten von Zwetschgen, Rosinen, Cassis, Leder, Lakritze und Vanille; weich und cremig am Gaumen, präsenes Tannin, aber sehr feinkörnig; kraftvoll und lang im Abgang


*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Magliocco (100%)

 **Speisenvorschläge**  
Hartkäse, Schweinswürste (Soppressata calabrese), Frikadellen, Casarecce im Steinpilz-Champignon-Sauce

 **Lagern** Bis mindestens 2022  
lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

### **Analysedaten**

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| Alkohol                 | 14.5%      |
| Freie SO <sub>2</sub>   | 15 mg/l    |
| Gesamte SO <sub>2</sub> | 62 mg/l    |
| Flüchtige Säure         | 0.50 g/l   |
| Gesamtsäure             | 5.3 g/l    |
| pH-Wert                 | 3.61       |
| Restzucker              | 1.0 g/l    |
| Analysedatum            | 06.07.2018 |

### **Gesetzliche Angaben**

Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1083.14](http://www.delinat.com/1083.14)

