




## Tao Piceno


Piceno DOC Superiore 2014


Eine Neuentdeckung aus der noch wenig bekannten Region Marche, auf die wir mächtig stolz sind.


**Artikelnummer** 1092.14  
**Weingut** Sangioanni Az.  
Agrobiologica  
**Region** Marche  
**Jahrgang** 2014


 **Degustationsnotiz**  
Dunkles Purpur; im Bukett feine süßliche Aromen, Erdbeeren, Brombeeren, Vanille, aber auch Tabak; kräftiger Auftakt, wuchtig, viel, aber feinkörniges Tannin; lang anhaltend im Abgang

*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Montepulciano (70%)  
Sangiovese (30%)


 **Speisenvorschläge**  
Pasta mit Fleischragout, dunkles Fleisch vom Grill oder aus dem Ofen, Hartkäse, kräftige Pilzgerichte, Fisch vom Grill

 **Lagern** Bis mindestens 2020 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	13 mg/l
Gesamte SO2	78 mg/l
Flüchtige Säure	0.80 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.88
Restzucker	2.9 g/l
Analysedatum	22.07.2016

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-006  
Herkunft: IT  
Abfüller: Viitvinicola Costadoro soc.agr.srl  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1092.14](http://www.delinat.com/1092.14)