



## Conterocca

### Toscana IGT 2012

Ein frischer, fruchtiger und geschmeidiger Toskaner - geprägt von regionstypischen, optimal gereiften Trauben aus der wilden Maremma.

**Artikelnummer** 1204.12  
**Weingut** Salustri Leonardo  
**Region** Toscana  
**Jahrgang** 2012

**Degustationsnotiz**  
Dichtes Rubin; Zwetschgen und Cassis dominieren im Bukett, aber auch würzige Noten von Kaffee und Leder; weich und harmonisch, feinkörniges, gut stützendes Tannin, schön eingebundene Frische  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Sangiovese (90%)  
Ciliegiolo (10%)

**Speisenvorschläge**  
Nudeln an Wildschweinragout, Gemüselasagne, milde Hartkäse, Linseneintopf, Pizzoccheri

**Lagern** Bis mindestens 2016 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	52 mg/l
Flüchtige Säure	0.72 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.80
Restzucker	1.9 g/l
Analysedatum	01.05.2013

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-007  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1204.12](http://www.delinat.com/1204.12)