



Conterocca

Toscana IGT 2013


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

Artikelnummer 1204.13


Weingut La Cava di Salustri
Leonardo


Region Toscana

Jahrgang 2013


 **Degustationsnotiz**
Kirschrot mit violetten Reflexen;
fruchtig-florales Bukett nach
Johannisbeeren, Waldbeeren und Flieder,
aber auch Teer; weich und cremig im
Gaumen mit einer fruchtigen Aromatik
Martina Korak, Önologin

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


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

 **Lagern** Bis mindestens 2017
lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO ₂	20 mg/l
Gesamte SO ₂	55 mg/l
Flüchtige Säure	0.57 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.43
Restzucker	1.6 g/l
Analysedatum	16.09.2014

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-006
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/1204.13

