



Conterocca

Toscana IGT 2018

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

Artikelnummer 1204.18
Weingut Salustri Leonardo
Region Toscana
Jahrgang 2018

Degustationsnotiz
Kirschtrot; fruchtiges Bukett nach Kirschenkonfitüre gepaart mit dezent würzigen Noten, auch Veilchen; am Gaumen geschmeidig mit einem feinkörnigem Tannin; würzig im Abgang
Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Sangiovese (90%)
Ciliegiolo (10%)

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

Lagern Bis mindestens 2023 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	3 mg/l
Gesamte SO2	33 mg/l
Flüchtige Säure	1.04 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.68
Restzucker	5.5 g/l
Analysedatum	24.07.2020

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-007
Herkunft: IT
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/1204.18

