


---

# Affresco

Toscana IGT 2023


Toskanischer Sangiovese aus einem ehemaligen Kloster


**Artikelnummer** 1242.23  
**Weingut** Podere Il Conventino  
**Region** Montepulciano  
**Jahrgang** 2023

 **Degustationsnotiz**  
Rubinrot; im Bukett dominieren rote Johannisbeeren gepaart mit würzig-rauchigen Noten; weich am Gaumen mit einer elegant wirkenden Fülle und feinkörnigem Tannin, schön rund und angenehm  
*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Sangiovese (80%)  
Merlot (20%)

 **Speisenvorschläge**  
Pizza, Pasta alla Norma, Eintopfgerichte, Salami, Pilzragout

 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO <sub>2</sub>	26 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	88 mg/l
Flüchtige Säure	0.52 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.5 g/l
Analysedatum	29.10.2025

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1242.23](http://www.delinat.com/1242.23)