


---


# Il Conventino

Rosso di Montepulciano DOC 2022


So weich und harmonisch wie die Hügelzüge der Toskana – ein klassischer Rosso mit Frucht und Würze statt Holzaromen.


**Artikelnummer** 1244.22  
**Weingut** Podere Il Conventino  
**Region** Montepulciano  
**Jahrgang** 2022

 **Degustationsnotiz**  
Rubinrot; fruchtig-würziges Bukett nach Kirschen, Süssholz und Humus; frischer Auftakt, weich und würzig, feinkörniges Tannin, würziges Finale  
*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Sangiovese (85%)  
Canaiole (10%)  
Colorino (5%)


 **Speisenvorschläge**  
Eintopfgerichte, Kaninchen, kräftiger Hartkäse, Ratatouille, würzige Pastagerichte

 **Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	23 mg/l
Gesamte SO2	69 mg/l
Flüchtige Säure	0.77 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	1.4 g/l
Analysedatum	01.10.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1244.22](http://www.delinat.com/1244.22)