



## Gli Storni

Monferrato rosso DOC 2013

Ein Traumpaar aus dem Piemont: die klassischen Traubensorten Nebbiolo und Barbera in einem Wein harmonisch vereint.

**Artikelnummer** 1880.13

**Weingut** La Luna del Rospo

**Region** Asti

**Jahrgang** 2013



### Degustationsnotiz

Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren, Karamell und Eukalyptus; weicher Auftakt, geschmeidig und aromatisch am Gaumen, dichte Textur, kräftige Struktur, noch jugendliches Tannin; würziger Abgang  
*Martina Korak, Önologin*



### Rebsorten

Barbera (50%)  
Nebbiolo (50%)



### Speisenvorschläge

Ossobuco alla milanese, Polenta, Pecorino, Pastagerichte an kräftigen, würzigen Saucen



### Lagern

Bis mindestens 2020 lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei 16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



### Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



### Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO <sub>2</sub>	4 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	15 mg/l
Flüchtige Säure	0.39 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.59
Restzucker	0.0 g/l
Analysedatum	01.09.2016

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/1880.13](http://www.delinat.com/1880.13)

