



Salustri Montebendico

Sangiovese Montecucco DOCG 2013

Ein unglaublich facetten- und finessenreicher Sangiovese aus der Maremma. Toskana pur!

Artikelnummer 3043.13

Weingut Salustri Leonardo

Region Montecucco

Jahrgang 2013



Degustationsnotiz

Glänzendes Rubinrot; im Bukett Noten von Amarenakirschen, Veilchen, süsse und würzige Noten sowie etwas Unterholz; weicher Auftakt, am Gaumen harmonisch, kraftvoll und elegant, schönes Spiel zwischen Schmelz, Säure und Tanninstruktur; langes Finale
Martina Korak, Önologin



Rebsorten

Sangiovese (100%)



Speisenvorschläge

Kräftige Fleisch- und Wildgerichte, Hartkäse, Pilzgerichte



Lagern

Bis mindestens 2028 lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei 16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke



Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	16 mg/l
Gesamte SO2	55 mg/l
Flüchtige Säure	0.55 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.52
Restzucker	1.1 g/l
Analysedatum	16.11.2017

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: IT-BIO-007
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/3043.13

