Rosso di Marina

Toscana IGT

Paartanz in Montecucco: Sangiovese und Foglia Tonda von Marco Salustri zum Rosso di Marina gekeltert.

Artikelnummer	3192.20
Weingut	Salustri Leonardo
Region	Montecucco
Jahrgang	2020

Degustationsnotiz
Dichtes Rubinrot; fruchtig-würziges Bukett, Zwetschgen, Kirschen, aber auch Unterholz, Teer und kandierte Früchte; geschmeidig und elegant, aromatisch und saftig, feinkörniges Tannin; würziges Finale

Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Sangiovese (60%)
Foglia Tonda (40%)

Speisenvorschläge
Kräftiger Linseneintopf, Wildschweingulasch, grilliertes Fleisch, reifer Käse

Lagern	Bis mindestens 2030 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 16-18 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
2 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	18 mg/l
Gesamte SO2	56 mg/l
Flüchtige Säure	0.71 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.59
Restzucker	1.3 g/l
Analysedatum	09.01.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3192.20