



## Tao Passerina

Marche IGT 2014

Eine alte Traubensorte aus der Region Marken neu entdeckt: Der fruchtig-würzige Passerina ist ein vielseitiger Essensbegleiter.

**Artikelnummer** 5041.14

**Weingut** Sangioanni Az.  
Agrobiologica

**Region** Marche

**Jahrgang** 2014

### **Degustationsnotiz**

Helles, grünlich schimmerndes Gelb; frisch-würziges Bukett mit Aromen von Bergamotte und Birne; geschmeidig und ausgewogen am Gaumen, dezente Herbe im Abgang  
*Martina Korak, Önologin*



### **Rebsorten**

Passerina (100%)



### **Speisenvorschläge**

Meeresfrüchte, Gemüseintöpfe, Teigwaren mit Pesto, Fischgerichte, Geflügel, wenn nicht zu stark gewürzt



### **Lagern**

Bis mindestens 2017 lagerfähig



### **Genusstipp**

Optimaler Genuss bei 8-10 °C



### **Verschluss**

Naturkork



### **Vegan**

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



### **Analysedaten**

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Alkohol         | 13%        |
| Freie SO2       | 11 mg/l    |
| Gesamte SO2     | 88 mg/l    |
| Flüchtige Säure | 0.22 g/l   |
| Gesamtsäure     | 5.3 g/l    |
| pH-Wert         | 3.21       |
| Restzucker      | 6.9 g/l    |
| Analysedatum    | 19.03.2015 |

### **Gesetzliche Angaben**

Biozertifikat: IT-BIO-006  
Herkunft: IT  
Abfüller: Viitvinicola Costadoro soc.agr.srl  
enthält Sulfite

### **Weitere Informationen**

[www.delinat.com/5041.14](http://www.delinat.com/5041.14)