



## Tao Passerina

Marche IGT 2015

Alte Traubensorte neu entdeckt: Der fruchtig-würzige Passerina ist ein vielseitiger Essensbegleiter.

**Artikelnummer** 5041.15  
**Weingut** Sangioanni Az.  
Agrobiologica  
**Region** Marche  
**Jahrgang** 2015

**Degustationsnotiz**  
Goldgelb; im Bukett grüne Banane;  
weich und cremig im Gaumen, würzige  
Aromatik, gut eingebundene Säure;  
leicht herb 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	12.5%
Freie SO <sub>2</sub>	19 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	69 mg/l
Flüchtige Säure	0.16 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	3.3 g/l
Analysedatum	08.07.2016

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5041.15](http://www.delinat.com/5041.15)