



## Tao Pecorino

Marche IGT 2016

Pecorino ist die weisse Lieblingstraube von Gianni di Lorenzo. Daraus keltert er diesen herrlichen Tropfen.

**Artikelnummer** 5042.16

**Weingut** Sangioanni Az.  
Agrobiologica

**Region** Marche

**Jahrgang** 2016

**Degustationsnotiz**  
Hellgelb mit grünlichen Reflexen; floral-zitrisches Bukett, auch Noten von Melone und Eisbonbons; weich und cremig im Auftakt, frisch und füllig, mit viel Schmelz, sehr harmonisch  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Pecorino (100%)

**Speisenvorschläge**  
Meeresfrüchtesalat, gebratener Fisch, Pilzgerichte, Gemüsequiche

**Lagern** Bis mindestens 2018  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

### Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	25 mg/l
Gesamte SO2	98 mg/l
Flüchtige Säure	0.15 g/l
Gesamtsäure	6.1 g/l
pH-Wert	3.37
Restzucker	4.0 g/l
Analysedatum	24.11.2017

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/5042.16](http://www.delinat.com/5042.16)