



## Tao Pecorino

Offida DOCG 2019

So macht Weisswein einfach Spass: In Tao verbindet sich Leichtigkeit mit Struktur.

**Artikelnummer** 5042.19

**Weingut** Sangioanni Az.  
Agrobiologica

**Region** Marche

**Jahrgang** 2019

**Degustationsnotiz**  
Helles Goldgelb; frische, tropische Frucht, dezent Vanille; frischer Auftakt, geschmeidig mit gut eingebundener Säure; verspieltes Finale  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Pecorino (100%)

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

**Lagern** Bis mindestens 2021  
lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

### Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	17 mg/l
Gesamte SO2	89 mg/l
Flüchtige Säure	0.25 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.28
Restzucker	4.8 g/l
Analysedatum	10.07.2020

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/5042.19](http://www.delinat.com/5042.19)