



## Pulcinella di Mare

Sannio Bianco IGP 2022

Paolo Cotroneos Pulcinella di Mare: eine schillernde Cuvée aus traditionsreichen kampanischen Weissweinsorten.

**Artikelnummer** 5129.22  
**Weingut** Ciurica SNC di Paolo Cotroneo  
**Region** Campania  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Goldgelb; vielschichtiges Bukett mit Noten von Buttergebäck, Blüten, exotischen Früchten, dezent Vanille; frischer Auftakt, gut eingebundene Säure, schöne Mineralität, frisch im Abgang, angenehme Herbe

*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Falanghina (50%)  
Fiano (25%)  
Greco Bianco (25%)

**Speisenvorschläge**  
Vitello Tonnato, Pasta mit Meeresfrüchten, Frittata (z.B. mit Zwiebeln), idealer Begleiter zur leichten Sommerküche

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	33 mg/l
Gesamte SO2	105 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	06.12.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-006  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5129.22](http://www.delinat.com/5129.22)