



Sangioveto

Toscana IGT 2018

Ein Klassiker aus der Toscana: Sangioveto von Badia a Coltibuono. Komplex im Geschmack und gut gereift.

Artikelnummer 1486.18
Weingut Tenuta di Coltibuono - Soc. Agr. s.r.l.
Region Toscana
Jahrgang 2018

Degustationsnotiz
Granatrot; vielschichtiges Bukett, Zwetschgen, Rosinen, leichte Ledernote, balsamische Zwischentöne, Veilchen, Zigarrenblätter, Rumtopf; geschmeidig, saftig, schönes Gaumenspiel; eleganter Wein, sehr langes Finale

Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Sangiovese (100%)

Speisenvorschläge
Ribollita (Toskanische Brot- und Gemüsesuppe), Fasan, Wildgerichte, Eintopfgerichte, gereifte Hartkäse

Lagern Bis mindestens 2030 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	15%
Freie SO2	10 mg/l
Gesamte SO2	95 mg/l
Flüchtige Säure	0.70 g/l
Gesamtsäure	6.4 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	22.09.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/1486.18

