



Rosso di Marina

Toscana IGT 2020

Paartanz in Montecucco: Sangiovese und Foglia Tonda von Marco Salustri zum Rosso di Marina gekeltert.

Artikelnummer 3192.20
Weingut Salustri Leonardo
Region Montecucco
Jahrgang 2020

Degustationsnotiz
Dichtes Rubinrot; fruchtig-würziges Bukett, Zwetschgen, Kirschen, aber auch Unterholz, Teer und kandierte Früchte; geschmeidig und elegant, aromatisch und saftig, feinkörniges Tannin; würziges Finale

Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Sangiovese (60%)
Foglia Tonda (40%)

Speisenvorschläge
Kräftiger Linseneintopf,
Wildschweingulasch, grilliertes Fleisch,
reifer Käse

Lagern Bis mindestens 2030
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
2 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	18 mg/l
Gesamte SO2	56 mg/l
Flüchtige Säure	0.71 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.59
Restzucker	1.3 g/l
Analysedatum	09.01.2023

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-007
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/3192.20

