




## Pulcinella di Mare

Sannio Bianco IGP 2022


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


<b>Artikelnummer</b>	5129.22
<b>Weingut</b>	Ciurica SNC di Paolo Cotroneo
<b>Region</b>	Campania
<b>Jahrgang</b>	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

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **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)