



## Coltibuono

Toscana IGT 2021

Ein authentischer Toskaner mit Frucht und Würze ? zu 100 Prozent aus Sangiovese gekellert.

**Artikelnummer** 1199.21  
**Weingut** Tenuta di Coltibuono - Soc. Agr. s.r.l.  
**Region** Toscana  
**Jahrgang** 2021

**Degustationsnotiz**  
Rubinrot; Waldbeeren, fruchtig-würzige Noten, Pfeffer und leicht erdig; weicher Auftakt, würzige Gaumenaromatik, feinkörniges Tannin, gut eingebundene Säure  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Sangiovese (100%)

**Speisenvorschläge**  
Geschmorte weiße Bohnen, Lasagne, Pappa al pomodoro (Brotsuppe mit Tomaten), Eintopf mit Gemüse, milde Hartkäse, Pasta mit Gemüsesauce

**Lagern** Bis mindestens 2025 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO <sub>2</sub>	31 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	80 mg/l
Flüchtige Säure	0.63 g/l
Gesamtsäure	5.7 g/l
pH-Wert	3.42
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	28.04.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1199.21](http://www.delinat.com/1199.21)