



## Il Conventino

Rosso di Montepulciano DOC 2021

So weich und harmonisch wie die Hügelzüge der Toskana ? ein klassischer Rosso mit Frucht und Würze statt Holzaromen.

**Artikelnummer** 1244.21  
**Weingut** Podere Il Conventino  
**Region** Montepulciano  
**Jahrgang** 2021

**Degustationsnotiz**  
Rubinrot; würziges Bukett, aber auch rote Johannisbeeren und Kirschen; schöner Schmelz, würzige Gaumenaromatik, gut balancierte Säure, geschmeidiges, feinkörniges Tannin; lang anhaltender Abgang  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Sangiovese (90%)  
Canaiole (5%)  
Colorino (5%)

**Speisenvorschläge**  
Eintopfgerichte, Kaninchen, kräftiger Hartkäse, Ratatouille, würzige Pastagerichte

**Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Alkohol         | 14.5%      |
| Freie SO2       | 28 mg/l    |
| Gesamte SO2     | 79 mg/l    |
| Flüchtige Säure | 0.52 g/l   |
| Gesamtsäure     | 5.2 g/l    |
| pH-Wert         | 3.60       |
| Restzucker      | 1.7 g/l    |
| Analysedatum    | 20.10.2023 |

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1244.21](http://www.delinat.com/1244.21)