




## Fattoria La Rivolta Simbiosi

Beneventano Rosso IGP 2018

Simbiosi ? Paolo Cotroneos neuer Stern an Kampaniens  
Weinhimmel: autochthone Sorten subtil kombiniert.


**Artikelnummer** 3022.18  
**Weingut** Ciurica SNC di Paolo Cotroneo  
**Region** Campania  
**Jahrgang** 2018


 **Degustationsnotiz**  
Kirschrot; komplexes Bukett mit Zwetschgen, Kirschen, Lebkuchengewürz und Waldboden; langer, geschmeidiger Auftakt, Kaffeenoten, feinkörniges Tannin, kraftvoll; frisch-würziger Abgang

*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Aglanico (80%)  
Piedirosso (20%)


 **Speisenvorschläge**  
Wildgerichte, kräftige Eintöpfe, gereifter Käse


 **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 14%  
Freie SO2 2 mg/l  
Gesamte SO2 18 mg/l  
Flüchtige Säure 0.26 g/l  
Gesamtsäure 5.6 g/l  
pH-Wert 3.63  
Restzucker 1.1 g/l  
Analysedatum 22.09.2020

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3022.18](http://www.delinat.com/3022.18)

